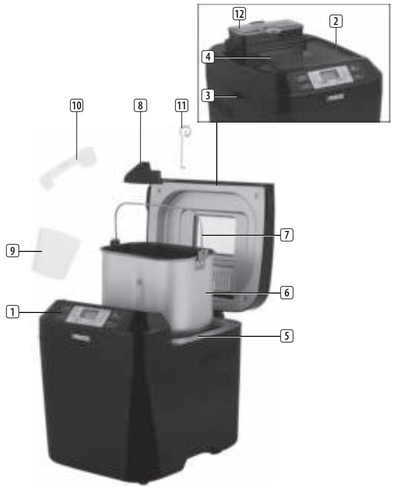
PRINCESS®

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
RU Руководство по эксплуатации

Automatic Bread Maker
01.152010.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

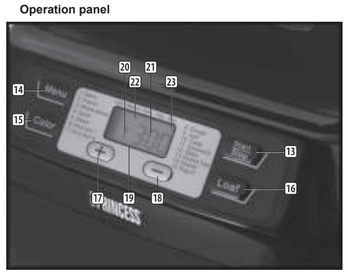
EN Instruction manual

SAFETY
- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- To prevent fire or shock hazard do not expose this appliance to rain or moisture.

- ⚠ Surface is liable to get hot during use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

PARTS DESCRIPTION
1. Operation panel
2. Lid
3. Lid handle
4. Viewing window
5. Baking compartment
6. Bread pan
7. Bread pan handle
8. Kneading paddle
9. Measuring cup
10. Measuring spoon
11. Hook
12. Ingredient dispenser

Operation panel



13. Start/stop button
14. Menu button
15. Color button
16. Loaf size button
17. Time + button
18. Time - button
19. Display
20. Baking mode indicator
21. Baking time indicator
22. Roast colour indicator
23. Loaf size indicator

BEFORE THE FIRST USE
- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the following baking mode: BAKE.
- Start the baking process. The device starts heating.
- After 10 minutes, remove the mains plug from the wall socket and allow the device to cool down completely.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE
Setting the baking mode
The baking mode can be set using the menu button. The baking mode indicator shows the baking mode.
- Refer to the table below to set the correct baking mode.
- Repeatedly press the menu button to set the baking mode. The appliance will beep each time you press the button.

Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the menu button to go back to the first setting.

Baking mode	Name	Application
1	BASIC	White and mixed breads mainly made from wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Use normal yeast for the baking mode.
2	FRENCH	Light breads made from fine flour. The bread is usually fluffy and has a crispy crust. The baking mode is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
3	WHOLE WHEAT	Heavy breads with heavy varieties of flour requiring a longer phase of kneading and rising. The bread has a compact consistency.
4	QUICK	Kneading, rising and baking bread in less time than when using the baking mode "BASIC". The bread is usually small and has a dense texture. Use baking powder instead of baking yeast.
5	SWEET	Breads with sweet additives (sugar, chocolate, dry fruits or fruit juices). The bread has an airy consistency and a light texture.
6	ULTRA-FAST-I	Kneading, rising and baking a loaf of bread (700g) in a shortest time. The bread is usually smaller and coarser than when using the baking mode "QUICK". Use quick-rise yeast for the baking mode.
7	ULTRA-FAST-II	Kneading, rising and baking a loaf of bread (900g) in a shortest time. The bread is usually smaller and coarser than when using the baking mode "QUICK". Use quick-rise yeast for the baking mode.
8	DOUGH	Kneading and rising, without baking. Making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9	JAM	Making jam and marmalade.
10	CAKE	Kneading, rising and baking cakes. Use baking powder instead of baking yeast.
11	SANDWICH	Kneading, rising and baking sandwiches. The bread has a light texture and a thin crust.
12	BAKE	Additional baking of breads that are too light or not baked through, without kneading or rising.
13	GLUTEN FREE*	Gluten-free dough is usually wetter than normal dough. Do not over-mix or over-knead gluten-free dough. Gluten-free dough must rise only once and requires a longer baking time than normal dough. Add additional ingredients to the basic ingredients at the very beginning of the baking process.
14	KNEAD	Kneading, without rising and baking.
15	YOGURT	Rising, without kneading and baking. Available times: 6 hours or 8 hours. Press the TIME + button or the TIME - button to select the time. Press the START/ STOP button to set the time.

* A gluten-free diet is recommended for persons suffering from celiac disease (gluten enteropathy) and wheat allergy. The gluten free diet is completely free of ingredients derived from gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, etc.). The gluten-free diet is also completely free of gluten as a food additive in the form of a flavoring, stabilizing or thickening agent. Additionally, some gluten free diets exclude oats.

Setting the roast color
The roast color can be set using the color button. The roast color indicator shows the roast color: light / medium / dark.
Note: The roast color cannot be set in the following baking modes: dough and jam.
- Repeatedly press the color button to set the roast color.

Setting the loaf size
- The loaf size can be set using the loaf size button. The loaf size indicator shows the loaf size: 700g / 900g.

Note: The loaf size cannot be set in the following baking modes: quick, dough, jam, cake and bake.

Delaying the baking process
- The appliance has a delay start function (max. 13 hours) which makes it possible to program the time before starting the baking process.
- The baking process can be delayed using the time + button and the time - button. The baking time indicator shows the baking time.
- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Do not delay the baking process for recipes with perishable ingredients (eggs, cheese, fresh milk, etc.).

Note: The baking process cannot be delayed in the following baking modes: Ultra fast, Jam and Bake.
- Press the time + button to increase the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.
- Press the time - button to decrease the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.

Example:
- The current time is 7:30 p.m.
- The delayed finish time is 8 a.m.
- The difference between the delayed finish time and the current time is 12.5 hours.
- Press the time + button or the time - button until the baking time indicator shows "12:30".

Starting and stopping the baking process
- The Start/Stop button must be used to start and stop the baking process.
- If the baking process is set, press the Start/Stop button to start the process. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts.
- If the baking process is running, press the Start/Stop button for approx. 2 seconds until a beep sounds to stop the process.

Hints for use
- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Allow the bread pan to cool down before removing the bread.
- Mount the kneading paddle onto the spindle into the bottom of the bread pan.
- Put the ingredients into the bread pan in the required order. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. If necessary, use the measuring cup or the measuring spoon to add the ingredients.

NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.
- Open the lid using the lid handle.
- Mount the bread pan into the bottom of the baking compartment. Lock the bread pan by turning it clockwise.
- Close the lid using the lid handle.
- Insert the mains plug into the wall socket. The appliance will beep. The display comes on. The baking mode indicator shows "1". The baking time indicator shows "3:00". The roast color indicator indicates "medium". The loaf size indicator indicates "900g".
- Set the baking mode using the menu button.
- Set the roast color using the color button.
- Press the loaf button to select the desired size (700g or 900g).
- If necessary, delay the baking process using the time + button and the time - button.
- Press the Start/Stop button to start the process.
- Regularly look through the viewing window to check whether the food is baked and to make sure that it does not burn.

Note: In the following baking modes: Basic, French, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich; before operation, put the dried ingredients in the ingredient dispenser, then the ingredients will be divided into the bread automatically.
Note: Steam can escape through the lid during the baking process. This is normal operation.
- If the process is completed, ten beeps will sound to indicate the end of the process.
- The appliance will keep the food warm for a maximum of 60 minutes.
- A beep will sound to indicate the end of the process.
- The on/off indicator goes off.

Note: The appliance will not keep the food warm in the following baking modes: Dough, Jam, Knead, Yogurt. If the process is completed, a beep will sound to indicate the end of the process. The on/off indicator goes off.
- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Use oven gloves to remove the bread pan from the baking compartment and the bread from the bread pan. The bread pan and the bread become very hot during use.
- Unlock the bread pan by turning it counterclockwise. Remove the bread pan from the baking compartment using the bread pan handle.
- Remove the bread from the bread pan. If necessary, use a rubber or plastic spatula.
  - Note: If the kneading paddle remains in the bread pan, fill the bread pan with hot water to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
  - If the kneading paddle remains in the bread, use the hook to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
- Remove the mains plug from the wall socket. The display goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

General tips
- Make sure that the ingredients are of good quality and at room temperature.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- If the baking compartment is still warm, allow it to cool down completely before use.
- Put the ingredients into the bread pan in the required order:
  - Put the liquid ingredients into the bread pan.
  - Put a small amount of flour into the bread pan.
  - Put the solid ingredients into the bread pan.
  - Put the rest of the flour into the bread pan. Make sure that all solid ingredients are covered by the flour.
  - Make a small indentation on one side of the flour. Pour the baking yeast or the baking powder into the indentation.
  - Make sure that the baking yeast or the baking powder does not come into contact with salt or liquid ingredients.
- Preferably use bread-making flour. If you use heavy flour (wheat flour, rye flour, corn flour, etc.), the bread will rise less than if you use light flour. Use the correct amount of flour. If necessary, use a kitchen scale to measure the amount of flour.
- Use the correct amount of baking yeast. Use dried active baking yeast instead of baking powder. If you use fresh yeast, use thrice more yeast than if you use dried yeast and solve the yeast in a small amount of lukewarm water. Make sure that the baking yeast does not come into contact with water, milk, salt, or sugar.
- Use lukewarm water. If possible, use tap water. If you use eggs, break the eggs and add them to the water.
- If you use milk, use fresh milk or milk powder. If you use milk powder, add the required amount of water to the milk powder. If you want to add water to the fresh milk, the total amount of milk and water must be equal to the required amount for the recipe.
- If you use sugar, preferably use white sugar, brown sugar, or honey. Do not use refined sugar or sugar cubes.
- If you use salt, the yeast will rise better and the bread will have more taste.
- If you use butter or oil, the bread will become softer and have more taste. If you use butter, cut the butter into pieces or allow it to become soft.
- Keep the lid closed during the baking process.
- If the baking process is completed, use oven gloves to remove the bread pan from the baking compartment and the bread from the bread pan.
- Allow the bread to cool down before cutting the bread into slices. If you want to eat the bread when it is still warm, it is recommended to cut the bread into slices of 2.5 cm.
- Use a serrated knife or an electric knife to cut the bread into slices.
- Keep the bread in an hermetically sealed container to keep the bread fresh as long as possible (approximately 2 days). If the bread contains eggs, the bread must be consumed the same day. If the bread contains neither butter nor oil, the bread must be consumed the same day. Do not keep the bread in the refrigerator.
- If you want to keep the bread in the freezer, put the bread into a freezing bag before putting it into the freezer.

Memory function
- The appliance is equipped with a memory function. If the power supply is interrupted, the baking process will be continued automatically after 10 minutes, even without pressing the Start/Stop button.
- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- If the power supply is interrupted for more than 10 minutes, the memory function will not work. Remove the old ingredients from the bread pan. (Do not use the old ingredients for other cooking purposes!) Put new ingredients into the bread pan. Restart the appliance. If the dough is not yet in the rising phase when the power supply is interrupted, you can press Start/Stop button to continue the program from the beginning.

Error messages
- If the display shows "HHH" after pressing the Start/Stop button, the temperature in the baking compartment is too high. The appliance will not operate until it has cooled down. Open the lid and allow the appliance to cool down for 10-20 minutes.
- If the display shows "LLL" after pressing the Start/Stop button (except the programs bake), the temperature in the baking compartment is too low. Open the lid and allow the appliance to rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
- If the display shows "EE0" after pressing the Start/Stop button, the temperature sensor is disconnected. Have the temperature sensor checked by an authorized repair agent.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents.	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan.	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade.	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOP button was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several times while the machine works.	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients and make sure that lid is closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading blade is blocked.	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The display shows HHH.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.

CLEANING AND MAINTENANCE
- Always unplug the device and let it cool down completely before cleaning
- Clean the outside with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid.
- Thoroughly dry the outside of the device with a clean, dry cloth.
- Clean the lid and the baking compartment with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the lid and the baking compartment with a clean, dry cloth.
- Clean the bread pan in soapy water. Thoroughly dry the bread pan with a clean, dry cloth.
- If the kneading paddle is clogged, clean the kneading paddle with a wooden or plastic toothpick. Clean the kneading paddle in soapy water. Thoroughly dry the kneading paddle with a clean, dry cloth.
- Do not use sharp objects to clean the device.
- Do not use oven cleaners to clean the inside of the device.

ENVIRONMENT
This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support
You can find all available information and spare parts at www.princesshome.eu!

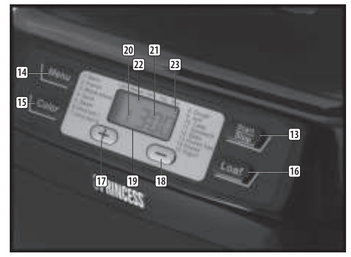
NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat niet aan regen of vocht blootstellen om brand- of schokgevaar te voorkomen.

- ⚠ Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN
1. Bedieningspaneel
2. Deksel
3. Handgreep van deksel
4. Kijkvenster
5. Bakgedeelte
6. Broodpan
7. Handgreep van broodpan
8. Kneder
9. Maatbeker
10. Maatlepel
11. Haak
12. Ingrediëntendispenser

Bedieningspaneel



13. Start/stop-toets
14. Menutoets
15. Kleurtoets
16. Toets voor broodgrootte
17. Toets voor meer tijd
18. Toets voor minder tijd
19. Display
20. Indicator voor bakmodus
21. Indicator voor baktijd
22. Indicator voor korstkleur
23. Indicator voor broodgrootte

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK
- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Stel de volgende bakmodus in: BAKE.
- Start het bakproces. Het apparaat wordt opgewarmd.
- Haal na tien minuten de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

GEBRUIK
De bakmodus instellen
U kunt de bakmodus instellen met de menutoets. De bakmodusindicatie geeft de bakmodus aan.
- Raadpleeg de onderstaande tabel voor de juiste bakmodus.
- Druk herhaaldelijk op de menutoets om de bakmodus in te stellen. Elke keer dat u op de toets drukt, hoort u een piepje.

Opmerking: Ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de menutoets om terug te gaan naar de eerste stand.

Bakmodus	Naam	Gebruik
1	BASIC	Wit en gemengd brood gemaakt van hoofdzakelijk tarwemeel of roggemeel. Het brood heeft een compacte consistentie. Gebruik normale gist voor de bakmodus.
2	FRENCH	Licht brood gemaakt van fijn meel. Het brood is vaak luchtig en heeft een knapperige korst. De bakmodus is niet geschikt voor recepten met boter, margarine of melk.
3	WHOLE WHEAT	Zwaar brood met zware meelsoorten waarvoor een langere kneed- en rijsfase nodig is. Het brood heeft een compacte consistentie.

4	QUICK	Brood kneden, laten rijzen en bakken in een kortere tijd dan in de bakmodus BASIC. Het brood is vaak klein en is vaster van structuur. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
5	SWEET	Brood met zoete toevoegingen (suiker, chocolade, gedroogd fruit of vruchtensap). Het brood is licht en luchtig.
6	ULTRA-FAST-I	Een brood (700 g) kneden, laten rijzen en bakken in de kortste tijd. Het brood is vaak kleiner en grover dan met de bakmodus QUICK. Gebruik snelwerkende gist voor de bakmodus.
7	ULTRA-FAST-II	Een brood (900 g) kneden, laten rijzen en bakken in de kortste tijd. Het brood is vaak kleiner en grover dan met de bakmodus QUICK. Gebruik snelwerkende gist voor de bakmodus.
8	DOUGH	Kneden en laten rijzen, zonder te bakken. Broodjes, pizza, gestoomd brood enzovoort maken
9	JAM	Jam en marmelade maken.
10	CAKE	Cake kneden, laten rijzen en bakken. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
11	SANDWICH	Sandwiches kneden, laten rijzen en bakken. Het brood heeft een lichte structuur en een dunne korst.
12	BAKE	Brood dat te licht is of niet gaar is extra lang bakken zonder te kneden of te laten rijzen.
13	GLUTEN FREE*	Glutenvrij deeg is meestal vochtiger dan normaal deeg. Mix of kneed glutenvrij deeg niet te veel. Glutenvrij deeg dient slechts één keer te rijzen en vereist een langere baktijd dan normaal deeg. Voeg extra ingrediënten meteen aan het begin van het bakproces toe aan de basisingrediënten.
14	KNEAD	Kneden, zonder te laten rijzen en te bakken.
15	YOGURT	Laten rijzen, zonder te kneden en te bakken. Beschikbare tijden: 6 uur of 8 uur. Druk op de toets voor meer of minder tijd om de tijd te selecteren. Druk op de start/stop-toets om de tijd in te stellen.

* Een glutenvrij dieet wordt aanbevolen voor mensen met coeliakie (glutenintolerantie) en tarweallergie. Het glutenvrije dieet is geheel vrij van ingrediënten die afkomstig zijn van glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst enz.). Daarnaast is het glutenvrije dieet geheel vrij van gluten als voedseladditief in de vorm van een smaakstof of stabilisatie- of verdikkingsmiddel. Bepaalde glutenvrije diëten zijn bovendien vrij van haver.

De korstkleur instellen
Stel de korstkleur in met de kleurtoets. De korstkleurindicatie geeft de kleur van de korst aan: licht/gemiddeld/donker.
Opmerking: U kunt de korstkleur niet instellen in de volgende bakmodi: Dough en Jam.
• Druk herhaaldelijk op de kleurtoets om de korstkleur in te stellen.

De grootte van het brood instellen
• Stel de grootte van het brood in met de toets voor de broodgrootte. De indicator voor de broodgrootte geeft het aantal grammen aan: 700 g/900 g.
Opmerking: U kunt de broodgrootte niet instellen in de volgende bakmodi: Quick, Dough, Jam, Cake en Bake.

Het bakproces uitstellen
• Het apparaat is uitgerust met een uitstelfunctie (maximaal 13 uur), waarmee de tijd kan worden geprogrammeerd voordat het bakproces wordt gestart.
• U kunt het bakproces uitstellen met de toetsen voor meer en minder tijd. De indicator voor de baktijd geeft de baktijd aan.
• Lees het volgende voordat u verdergaat:
• Stel het bakproces niet uit voor recepten met bederfelijke ingrediënten (eieren, kaas, verse melk enz.).
Opmerking: U kunt het bakproces niet uitstellen in de volgende bakmodi: Ultra fast, Jam en Bake.
• Druk op de toets voor meer tijd om de tijd met 10 minuten te verlengen. Houd de toets ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.
• Druk op de toets voor minder tijd om de tijd met 10 minuten te verkorten. Houd de toets ingedrukt om de tijd sneller te laten aflopen.

Voorbeeld:
• Het is nu 19.30 uur.
• Het brood moet 8.00 uur klaar zijn.
• Het verschil tussen de eindtijd en de huidige tijd is 12,5 uur.
• Druk op de toets voor meer of minder tijd totdat de indicator voor de baktijd '12:30' aangeeft.

Het bakproces starten en stoppen
• Om het bakproces te starten en te stoppen, gebruikt u de start/stop-toets.
• Als het bakproces is ingesteld, drukt u op de start/stop-toets om het proces te starten. Er klinkt een korte pieptoon, de twee puntjes op het lcd beginnen te knipperen, het activiteitslampje gaat branden en het programma wordt gestart.
• Als u het proces wilt stoppen, drukt u tijdens het bakproces ongeveer 2 seconden op de start/stop-toets tot u een piepje hoort.

Tips voor gebruik
• Haal voordat u het apparaat monteert of demonteert de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
• Laat de broodpan afkoelen voordat u het brood eruit haalt.
• Monteer de kneder op de spoel onderin de broodpan.
• Doe de ingrediënten in de vereiste volgorde in de broodpan. Normaal gesproken doet u eerst het water of de andere vloeistof in de pan, en vervolgens suiker, zout en meel. Voeg as gist of het bakpoeder altijd als laatste toe. Gebruik indien nodig de maatbeker of de maatlepel om de ingrediënten toe te voegen.
OPMERKING: De maximale hoeveelheden meel en gist zijn afzonderlijk 490 gram en 6 gram.
• Open het deksel met de handgreep van het deksel.
• Monteer de broodpan onderin het bakgedeelte. Vergrendel de broodpan door deze met de klok mee te draaien.
• Sluit het deksel met de handgreep van het deksel.
• Doe de stekker in het stopcontact. U hoort een piepje. Het display wordt ingeschakeld. De indicator voor de bakmodus geeft '1' weer. De indicator voor de baktijd geeft '3:00' weer. De indicator voor de korstkleur geeft 'medium' weer. De indicator voor de broodgrootte geeft '900g' weer.
• Stel de bakmodus in met de menutoets.
• Stel de korstkleur in met de kleurtoets.
• Druk op de toets voor de broodgrootte om de gewenste grootte te selecteren ('700g' of '900g').
• U kunt het bakproces eventueel uitstellen met de toetsen voor meer en minder tijd.
• Druk op de start/stop-toets om het proces te starten.
• Kijk regelmatig door het kijkvenster om te controleren of de inhoud gebakken wordt en te voorkomen dat deze te donker wordt.
Opmerking: Opmerking voor de bakmodi Basic, French, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake en Sandwich: Doe de gedroogde ingrediënten vóór gebruik in de dispenser. De ingrediënten worden dan automatisch over het brood verdeeld.
Opmerking: Tijdens het bakproces kan er via het deksel stoom ontsnappen. Dit is normaal.
• Als het proces is voltooid, hoort u tien piepjes.
• Het apparaat houdt de inhoud maximaal 60 minuten warm.
• U hoort een piepje dat het eind van het proces aangeeft.
• De aan/uit-indicator gaat uit.

Opmerking: Het voedsel wordt in de volgende bakmodi niet warmgehouden: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Als het proces is voltooid, hoort u een piepje. De aan/uit-indicator gaat uit.
• Lees het volgende voordat u verdergaat:
• Gebruik ovenwanten wanneer u de broodpan uit het bakgedeelte verwijdert en het brood uit de broodpan haalt. De broodpan en het brood worden erg heet tijdens gebruik.
• Ontgrendel de broodpan door deze tegen de klok in te draaien. Gebruik de handgreep van de broodpan om de broodpan uit het bakgedeelte te verwijderen.
• Haal het brood uit de broodpan. Gebruik indien nodig een rubberen of plastic spatel.
  – Opmerking: Als de kneder in de broodpan achterblijft, vult u de broodpan met heet water om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.
  – Als de kneder in het brood blijft zitten, gebruikt u de haak om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.
• Verwijder de stekker uit het stopcontact. Het display wordt uitgeschakeld.
• Laat het apparaat volledig afkoelen.

Algemene tips
• Zorg ervoor dat de ingrediënten van goede kwaliteit en op kamertemperatuur zijn.
• Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
• Als het bakgedeelte nog warm is, laat u dit volledig afkoelen voordat u het gebruikt.
• Doe de ingrediënten in de vereiste volgorde in de broodpan:
  – Doe de vloeibare ingrediënten in de broodpan.
  – Doe een kleine hoeveelheid meel in de broodpan.
  – Doe de vaste ingrediënten in de broodpan.
  – Doe de rest van het meel in de broodpan. Zorg ervoor dat het meel alle vaste ingrediënten bedekt.
  – Maak aan één kant een klein kuiltje in het meel. Strooi de gist of het bakpoeder in het kuiltje.
  – Zorg ervoor dat de gist of het bakpoeder niet in contact komt met het zout of de vloeibare ingrediënten.
• Gebruik bij voorkeur broodbakmeel. Als u zwaar meel gebruikt (tarwemeel, roggemeel, maïsmeel, enzovoort), zal het brood minder goed rijzen dan als u licht meel gebruikt. Gebruik de juiste hoeveelheid meel. Gebruik indien nodig een keukenweegschaal om de hoeveelheid meel af te wegen.
• Gebruik de juiste hoeveelheid gist. Gebruik gedroogde instant gist in plaats van bakpoeder. Als u verse gist gebruikt, gebruikt u drie keer zoveel gist als wanneer u gedroogde gist gebruikt en lost u de gist op in een kleine hoeveelheid lauw water. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met water, melk, zout of suiker.
• Gebruik lauw water. Gebruik indien mogelijk kraanwater. Als u eieren gebruikt, breekt u deze en voegt u ze toe aan het water.
• Als u melk gebruikt, gebruik dan verse melk of melkpoeder. Als u melkpoeder gebruikt, voegt u de vereiste hoeveelheid water toe aan het melkpoeder. Als u water aan de verse melk wilt toevoegen, moet de totale hoeveelheid melk en water gelijk zijn aan de vereiste hoeveelheid voor het recept.
• Als u suiker gebruikt, gebruik dan bij voorkeur witte suiker, bruine suiker of honing. Gebruik geen geraffineerde suiker of suikerklontjes.
• Als u zout gebruikt, zal de gist beter rijzen en zit er meer smaak aan het brood.
• Als u boter of olie gebruikt, wordt het brood zachter en zit er meer smaak aan het brood. Als u boter gebruikt, snijdt u dit in kleine klontjes of laat u het zacht worden.
• Houd het deksel tijdens het bakproces gesloten.
• Gebruik ovenwanten wanneer het bakproces is voltooid en u de broodpan uit het bakgedeelte verwijdert en het brood uit de broodpan haalt.
• Laat het brood afkoelen voordat u het gaat snijden. Als u het brood wilt eten als het nog warm is, wordt het aanbevolen om het brood in sneetjes van 2,5 cm dik te snijden.
• Gebruik een getand mes of een elektrisch mes om het brood te snijden.
• Bewaar het brood in een luchtdicht afgesloten trommel om het zo lang mogelijk vers te houden (ongeveer 2 dagen). Als er ei in zit, moet het brood dezelfde dag nog worden geconsumeerd. Als er geen boter of olie in zit, moet het brood dezelfde dag nog worden geconsumeerd. Bewaar het brood niet in de koelkast.
• Als u het brood in de vriezer wilt bewaren, doet u dat in een diepvrieszak.

Geheugenfunctie
• Het apparaat is uitgerust met een geheugenfunctie. Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, wordt het bakproces na 10 minuten automatisch hervat. Hiervoor hoeft u niet op de start/stop-toets te drukken.
• Lees het volgende voordat u verdergaat:
• Als de stroomtoevoer langer dan 10 minuten onderbroken is, werkt de geheugenfunctie niet. Verwijder de oude ingrediënten uit de broodpan. (Gebruik de oude ingrediënten niet in een ander gerecht!) Doe nieuwe ingrediënten in de broodpan. Start het apparaat opnieuw. Als het deeg nog niet bezig was met rijzen op het moment dat de stroomtoevoer werd onderbroken, kunt u op de start/stop-toets drukken om het programma opnieuw vanaf het begin te starten.

Foutmeldingen
• Als op het display 'HHH' wordt weergegeven nadat u op de start/stop-toets hebt gedrukt, is de temperatuur in het bakgedeelte te hoog. Het apparaat werkt pas nadat het is afgekoeld. Open het deksel en laat het apparaat 10-20 minuten afkoelen.
• Als op het display 'LLL' wordt weergegeven nadat u op de start/stop-toets hebt gedrukt, is de temperatuur in het bakgedeelte te laag (behalve voor het programma Bake). Open het deksel en laat het apparaat 10-20 minuten staan om het op kamertemperatuur te brengen.
• Als op het display 'EE0' wordt weergegeven nadat u op de start/stop-toets hebt gedrukt, is de temperatuursensor losgekoppeld. Laat de temperatuursensor controleren door een erkende reparateur.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt rook uit het bakgedeelte of de openingen.	De ingrediënten plakken aan het bakgedeelte of aan de buitenkant van de bakpan.	Haal de stekker uit het stopcontact en reinig het bakgedeelte of de buitenkant van de bakpan.
Het brood zakt in in het midden en is vochtig aan de onderkant.	Het brood heeft te lang in de pan gezeten na het bakken en verwarmen.	Haal het brood uit de bakpan voordat de verwarmingsfunctie is gestopt.
Het is moeilijk om het brood uit de bakpan te halen.	De onderkant van het brood zit vast aan de kneder.	Reinig de kneder en assen na het bakken. Vul de bakpan eventueel gedurende 30 minuten met warm water. U kunt de kneder dan gemakkelijk verwijderen en reinigen.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet op de juiste wijze gebakken.	Onjuiste programma-instelling.	Controleer het geselecteerde menu en de andere instellingen.
	De start/stop-toets is aangeraakt terwijl het apparaat actief was.	U moet ingrediënten niet hergebruiken.
	Het deksel is meerdere keren geopend terwijl het apparaat actief was.	Open het deksel alleen wanneer dit nodig is, bijvoorbeeld om ingrediënten toe te voegen. Zorg dat u het deksel goed sluit nadat u het hebt geopend.
	Een lange stroomonderbreking terwijl het apparaat actief was.	U moet ingrediënten niet hergebruiken.
	De kneder kan niet draaien.	Controleer of de kneder wordt geblokkeerd door korrels en dergelijke. Verwijder de bakpan en controleer of de aandrijving ronddraait. Als dit niet het geval is, stuurt u het apparaat naar de klantenservice.
Het apparaat start niet. Op het display wordt 'HHH' weergegeven.	Het apparaat is nog heet van de vorige bakprocedure.	Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de bakpan en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de stekker er vervolgens weer in en begin opnieuw.

REINIGING EN ONDERHOUD
• Verwijder voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
• Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staalwol of een schuurspons; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
• Maak de buitenkant van het apparaat goed droog met een schone, droge doek.
• Maak het deksel en het bakgedeelte schoon met een zachte, vochtige doek. Maak het deksel en het bakgedeelte goed droog met een schone, droge doek.
• Maak de broodpan schoon in water met een beetje afwasmiddel. Maak de broodpan goed droog met een schone, droge doek.
• Als de kneder verstopt zit, maakt u deze schoon met een houten of plastic tandenstoker. Maak de kneder schoon in water met een beetje afwasmiddel. Maak de kneder goed droog met een schone, droge doek.
• Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat schoon te maken.
• Gebruik geen ovenreinigers om de binnenkant van het apparaat schoon te maken.

MILIEU
Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

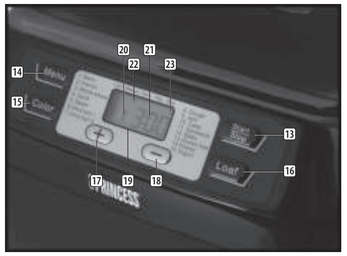
Support
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ
- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Pour prévenir des incendies ou des chocs électriques, n'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité.
- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  – Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  – Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  – Environnements de type chambre d'hôtes.
  – Fermes.

DESCRIPTION DES PIÈCES
1. Panneau de commande
2. Couvercle
3. Poignée de couvercle
4. Fenêtre de visualisation
5. Compartiment de cuisson
6. Moule à pain
7. Poignée de moule à pain
8. Pagaie de pétrissage
9. Verre doseur
10. Cuillère de mesure
11. Crochet
12. Distributeur d'ingrédients

Panneau de commande



13. Bouton marche/arrêt
14. Bouton de menu
15. Bouton de couleur
16. Bouton de taille du pain
17. Bouton de minuterie +
18. Bouton de minuterie -
19. Écran
20. Indicateur de mode de cuisson
21. Indicateur de temps de cuisson
22. Indicateur de couleur de cuisson
23. Indicateur de taille du pain

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
• Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
• Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
• Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
• Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
• Régler le mode de cuisson suivant : BAKE (CUISSON).
• Lancer le mode de cuisson. L'appareil commence à chauffer.
• Au bout de 10 minutes, débrancher la fiche secteur de la prise murale, et laisser l'appareil entièrement refroidir.
• À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.

UTILISATION
Réglage du mode de cuisson
Le mode de cuisson peut être réglé à l'aide du bouton de menu. L'indicateur de mode de cuisson indique le mode de cuisson.
• Se reporter au tableau ci-dessous pour paramétrer le bon mode de cuisson.
• Appuyer plusieurs fois sur le bouton de menu pour régler le mode de cuisson. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.
Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyer sur le bouton de menu pour revenir au premier réglage.

Mode de cuisson	Nom	Application
1	BASIC (DE BASE)	Pain blanc et pain mixte principalement à base de farine de blé ou de farine de seigle. Le pain a une texture compacte. Employer de la levure normale pour le mode de cuisson.
2	FRENCH (FRANÇAIS)	Pain léger à base de farine fine. Le pain est habituellement moelleux et croustillant. Ce mode de cuisson ne convient pas pour des recettes à base de beurre, margarine ou lait.
3	WHOLE WHEAT (PAIN COMPLET)	Pain lourd avec des farines complètes, qui prend plus de temps à pétrir et à lever. Le pain a une texture compacte.
4	QUICK (RAPIDE)	Pétrissage, levée et cuisson du pain plus rapide qu'en mode de cuisson « BASIC ». Le pain est habituellement petit, à la texture dense. Utiliser de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
5	SWEET (BRIOCHE)	Pains avec additifs sucrés (sucre, chocolat, fruits secs ou jus de fruits). Le pain a une consistance aérée et une texture légère.
6	ULTRA-FAST-I (ULTRA RAPIDE I)	Pétrissage, levée et cuisson d'un pain (700 g) en un temps record. Le pain est généralement plus petit et plus grossier qu'en mode de cuisson « QUICK » (RAPIDE). Employer de la levure à levée rapide pour le mode de cuisson.
7	ULTRA-FAST-II (ULTRA RAPIDE I)	Pétrissage, levée et cuisson d'un pain (900 g) en un temps record. Le pain est généralement plus petit et plus grossier qu'en mode de cuisson « QUICK » (RAPIDE). Employer de la levure à levée rapide pour le mode de cuisson.
8	DOUGH (PÂTE)	Pétrissage et levée, sans cuisson. Préparation de petits pains, pizza, pain vapeur, etc.
9	JAM (CONFITURE)	Préparation de confiture et de marmelade.
10	CAKE (GÂTEAU)	Pétrissage, levée et cuisson de gâteaux. Utiliser de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
11	SANDWICH	Pétrissage, levée et cuisson de sandwiches. Le pain a une consistance aérée et une croûte fine.
12	BAKE (CUISSON)	Cuisson supplémentaire de pain trop léger ou pas assez cuit, sans pétrissage ni levée.
13	GLUTEN FREE* (SANS GLUTEN)	La pâte sans gluten est habituellement plus humide que de la pâte normale. Ne pas trop mélanger ou ne pas trop pétrir de la pâte sans gluten. La pâte sans gluten ne doit lever qu'une seule fois et nécessite un temps de cuisson plus long que la pâte normale. Ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base dès le début du processus de cuisson.
14	KNEAD (PÉTRISSAGE)	Pétrissage, sans levée ni cuisson.
15	YOGURT (YAOURT)	Levée, sans pétrissage ni cuisson. Durées disponibles : 6 heures ou 8 heures. Appuyer sur le bouton TIME + (MINUTERIE +) ou TIME - (MINUTERIE -) pour sélectionner la durée. Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour régler la durée.

* Un régime sans gluten est recommandé pour les personnes souffrant de maladie cœliaque (entéropathie au gluten) et d'allergie au blé. Le régime sans gluten ne contient aucun ingrédient dérivé de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc.). Le régime sans gluten est également totalement exempt de gluten en tant qu'additif alimentaire sous forme d'arôme, d'agent stabilisant ou d'épaississant. Certains régimes sans gluten excluent même l'avoine.

Réglage de la couleur de cuisson
La couleur de cuisson peut être réglée à l'aide du bouton de couleur. L'indicateur de couleur de cuisson indique la couleur de la croûte : claire / moyenne / foncée.
Remarque : Il n'est pas possible de régler la couleur de la croûte pour les modes de cuisson Dough (Pâte) et Jam (Confiture).
• Appuyer plusieurs fois sur le bouton de couleur pour régler la couleur de la croûte.

Réglage de la taille du pain
• La taille du pain peut être réglée à l'aide du bouton de taille du pain. L'indicateur de taille du pain indique la taille du pain : 700 g / 900 g.
Remarque : Il n'est pas possible de régler la taille du pain pour les modes de cuisson suivants : Quick (Rapide), Dough (Pâte), Jam (Confiture), Cake (Gâteau) et Bake (Cuisson).

Report du processus de cuisson
• L'appareil dispose d'une fonction de démarrage différé (max. 13 heures) qui permet de programmer à l'avance le démarrage de la cuisson.
• Le processus de cuisson peut être différé à l'aide des boutons + et - de la minuterie. L'indicateur de temps de cuisson indique le temps de cuisson.
• Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
• Ne pas différer le processus de cuisson pour des recettes à base d'ingrédients périssables (œufs, fromages, lait frais, etc.)
Remarque : Il n'est pas possible de différer le processus de cuisson pour les modes de cuisson suivants : Ultra fast (Ultra rapide), Jam (Confiture) et Bake (Cuisson).
• Appuyer sur le bouton + de la minuterie pour prolonger la durée de 10 minutes. Maintenir le doigt appuyé sur le bouton pour accélérer le processus.
• Appuyer sur le bouton - de la minuterie pour raccourcir la durée de 10 minutes. Maintenir le doigt appuyé sur le bouton pour accélérer le processus.

Exemple :
• Il est actuellement 19h30.
• La fin différée est programmée pour 8 heures.
• 12h30 séparent la fin différée programmée et l'heure du moment.
• Appuyer sur le bouton + ou le bouton - de la minuterie jusqu'à ce que l'indicateur de durée de cuisson affiche « 12:30 ».

Démarrage et arrêt du processus de cuisson
• Le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) sert à lancer et à arrêter le processus de cuisson.
• Si le processus de cuisson différée est réglé, appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour le lancer. L'appareil émet un bip court, les deux points sur l'écran LCD commencent à clignoter, le témoin de fonctionnement s'allume et le programme démarre.
• Si le processus de cuisson est en cours, appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pendant environ 2 secondes jusqu'à entendre un bip pour arrêter le processus.

Conseils d'utilisation
• Avant tout montage ou démontage, débrancher la fiche secteur de la prise murale et attendre que l'appareil ait refroidi.
• Laisser refroidir le moule à pain avant de retirer le pain.
• Monter la pagaie de pétrissage sur l'axe dans le fond du moule à pain.
• Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. En règle générale, mettre l'eau ou la substance liquide en premier et ajouter ensuite le sucre, le sel et la farine. Toujours ajouter la levure chimique ou de boulanger en dernier. Si nécessaire, ajouter les ingrédients à l'aide du verre doseur ou de la cuillère de mesure.
REMARQUE : La quantité maximale de farine et de levure est respectivement de 490 g et 6 g.
• Ouvrir le couvercle à l'aide de la poignée.
• Monter le moule à pain dans le fond du compartiment de cuisson. Verrouiller le moule à pain en le tournant dans le sens horaire.
• Fermer le couvercle à l'aide de la poignée.
• Brancher la fiche secteur dans la prise murale. L'appareil émet un bip. L'écran s'allume. L'indicateur de mode de cuisson affiche « 1 ». L'indicateur de temps de cuisson affiche « 3:00 ». L'indicateur de couleur de cuisson affiche « medium » (moyenne). L'indicateur de taille du pain affiche « 900 g ».
• Appuyer sur le bouton de menu pour régler le mode de cuisson.
• Appuyer sur le bouton de couleur de cuisson pour régler la couleur de la croûte.
• Appuyer sur le bouton de taille du pain pour sélectionner la taille souhaitée (700 g ou 900 g).
• Le processus de cuisson peut être différé à l'aide du bouton + ou - de la minuterie si nécessaire.
• Appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le processus.
• Vérifier régulièrement par la fenêtre de visualisation si les aliments sont cuits et s'ils ne brûlent pas.

Remarque : Dans les modes de cuisson Basic (De base), French (Français), Quick (Rapide), Sweet (Brioche), Ultra fast (Ultra rapide), Cake (Gâteau) et Sandwich, commencez par mettre les ingrédients secs dans le distributeur, puis ceux-ci seront automatiquement répartis au fur et à mesure de la préparation.
Remarque : De la vapeur peut s'échapper du couvercle durant le processus de cuisson. Ceci est normal.
• Une fois le processus terminé, l'appareil émet dix bips pour indiquer la fin du processus.
• L'appareil tiendra les aliments au chaud durant au maximum 60 minutes.
• L'appareil émet un bip pour indiquer la fin du processus.
• L'indicateur marche/arrêt s'éteint.
Remarque : L'appareil ne tiendra pas les aliments au chaud dans les modes de cuisson suivants : pâte, confiture, pétrissage, yaourt. Une fois le processus terminé, l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du processus. L'indicateur marche/arrêt s'éteint.
• Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
• Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain. Le moule à pain et le pain deviennent très chauds pendant l'utilisation.
• Déverrouiller le moule à pain en le tournant dans le sens antihoraire. Utiliser la poignée du moule à pain pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson.
• Retirer le pain du moule à pain. Si nécessaire, utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique.
  – Remarque : Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, remplir le moule à pain d'eau chaude pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.
  – Si la pagaie de pétrissage reste dans le pain, utiliser le crochet pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.
• Débrancher la fiche secteur de la prise murale. L'écran s'éteint.
• Laisser l'appareil refroidir complètement.

Conseils généraux
• Veiller à ce que les ingrédients soient de bonne qualité et à température ambiante.
• Poser l'appareil sur une surface stable et plane.
• Si le compartiment de cuisson est toujours chaud, le laisser entièrement refroidir avant de l'utiliser.
• Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre requis.
  – Verser les ingrédients liquides dans le moule à pain.
  – Verser une petite quantité de farine dans le moule à pain.
  – Mettre les ingrédients solides dans le moule à pain.
  – Mettre le reste de la farine dans le moule à pain. Veiller à ce que tous les ingrédients solides soient couverts de farine.
  – Faire une légère entaille d'un côté de la farine. Verser la levure de boulanger ou la levure chimique dans l'entaille.
  – Veiller à ce que la levure de boulanger ou la levure alsacienne n'entre pas en contact avec du sel ou les ingrédients liquides.
• Utiliser de préférence de la farine à pain. Si vous utilisez de la farine plus épaisse (farine de blé, farine de seigle, farine de maïs, etc.), le pain montera moins que si vous utilisez de la farine légère. Utiliser la bonne quantité de farine. Se servir si nécessaire d'une balance de cuisine.
• Utiliser la bonne quantité de levure de boulanger. Utiliser de la levure de boulanger active sèche plutôt que de la levure chimique. Si vous avez de la levure de boulanger fraîche, utilisez-en trois fois plus que de la levure de boulanger active sèche et dissolvez-la dans un petit peu d'eau tiède. Veiller à ce que la levure de boulanger n'entre pas en contact avec de l'eau, du lait, du sel ou du sucre.
• Utiliser de l'eau tiède. Si possible, de l'eau du robinet. Si vous utilisez des œufs, les casser et les ajouter à l'eau.
• Si vous prenez du lait, prendre du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, y ajouter la quantité nécessaire d'eau. Si vous voulez ajouter de l'eau ou du lait frais, la quantité totale de lait et d'eau doit correspondre à la quantité nécessaire pour la recette.
• Si vous utilisez des sucres, privilégier le sucre blanc, la cassonade ou le miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux.
• Si vous utilisez du sel, la levure sera plus efficace, et le pain sera plus savoureux.
• Si vous utilisez du beurre ou de l'huile, le pain devient plus tendre et plus savoureux. Si vous utilisez du beurre, le découper en morceaux pour le ramollir.
• Le couvercle doit rester fermé durant le processus de cuisson.
• Une fois la cuisson terminée, se servir des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain.
• Laisser refroidir le pain avant de le découper en tranches. Si vous voulez le manger le pain encore tiède, il est recommandé de le couper en tranches de 2,5 cm.
• Servez-vous d'un couteau dentelé ou d'un couteau électrique pour couper le pain en tranches.
• Conserver le pain dans une boîte hermétique pour qu'il puisse rester frais le plus longtemps possible (2 jours environ). Si le pain contient de l'œuf, il doit être consommé le jour même. Si le pain ne contient ni beurre ni huile, il doit être consommé le jour même. Ne pas conserver le pain au réfrigérateur.
• Si vous voulez conserver le pain au congélateur, le mettre dans un sachet de congélation.

Fonction mémoire
• L'appareil est pourvu d'une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, le processus de cuisson reprend et se poursuit automatiquement au bout de 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton marche/arrêt.
• Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
• Si la coupure de courant dure plus de 10 minutes, la fonction mémoire ne fonctionnera pas. Retirer les anciens ingrédients du moule à pain. (Ne pas les réutiliser pour préparer autre chose !) Mettre de nouveaux ingrédients dans le moule à pain. Remettre en marche l'appareil. Si la pâte n'était pas encore en train de lever au moment de la coupure de courant, il est possible d'appuyer sur le bouton marche/arrêt pour poursuivre le programme depuis le début.

Messages d'erreur
• Si l'écran affiche « HHH » après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt, la température dans le compartiment de cuisson est trop élevée. L'appareil ne fonctionnera pas tant que l'unité n'aura pas refroidi. Ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
• Si l'écran affiche « LLL » après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt (excepté pour le programme Bake (Cuisson)), la température dans le compartiment de cuisson est trop basse. Ouvrir le couvercle et laisser l'appareil au repos pendant 10 à 20 minutes pour qu'il revienne à la température ambiante.
• Si l'écran affiche « EE0 » après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt, la sonde de température est déconnectée. Faire vérifier la sonde de température par un réparateur agréé.

DÉPANNAGE

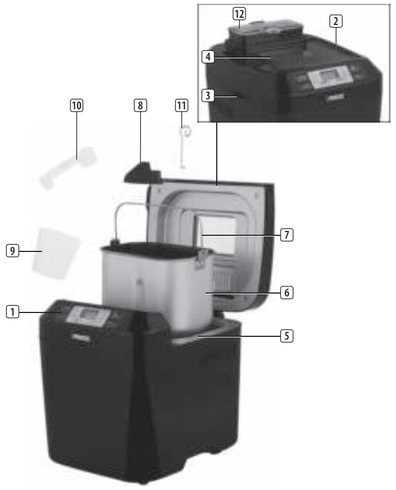
Problème	Cause	Solution
De la fumée s'échappe du compartiment de cuisson ou des aérations.	Les ingrédients collent au compartiment de cuisson ou à l'extérieur du plat de cuisson.	Débrancher la prise et nettoyer l'extérieur du plat de cuisson ou le compartiment de cuisson.
Le pain s'affaisse au milieu et est humide en bas.	Le pain est resté trop longtemps dans le plat de cuisson après avoir été cuit et réchauffé.	Sortir le pain du plat de cuisson avant la fin de la fonction de réchauffage.

PRINCESS®

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
RU Руководство по эксплуатации

Automatic Bread Maker
01.152010.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

Le pain sort difficilement du plat de cuisson.	La partie inférieure du pain est collée à la pagaie de pétrissage.	Nettoyer la pagaie de pétrissage et les axes après la cuisson. Si nécessaire, remplir le plat de cuisson avec de l'eau tiède et laisser tremper pendant 30 minutes. Il sera ensuite plus facile de retirer et nettoyer la pagaie de pétrissage.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas bien cuit.	Le réglage du programme est incorrect.	Vérifier le menu sélectionné et les autres réglages.
	Le bouton MARCHE/ ARRÊT a été manipulé pendant que l'appareil fonctionnait.	Jeter les ingrédients et recommencer le processus.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant le processus de cuisson.	Ne jamais ouvrir le couvercle trop souvent ni plus que nécessaire pour ajouter des ingrédients. S'assurer de bien refermer le couvercle après avoir ouvert.
	Il y a eu une longue coupure de courant pendant que l'appareil fonctionnait.	Jeter les ingrédients et recommencer le processus.
	La pagaie de pétrissage ne tourne pas.	Vérifier que la pagaie de pétrissage n'est pas bloquée par des graines, etc. Retirer le plat de cuisson et vérifier si les moteurs d'entraînement tournent. S'ils ne tournent pas, envoyer l'appareil au service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas. L'écran affiche « HHH ».	L'appareil est encore chaud après la précédente cuisson.	Débrancher l'appareil, sortir le plat de cuisson et laisser l'appareil refroidir à température ambiante. Rebrancher ensuite l'appareil et réessayer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Sécher soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyer le couvercle et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et doux. Sécher soigneusement le couvercle et le compartiment de cuisson avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyer le moule à pain avec de l'eau savonneuse. Sécher soigneusement le moule à pain avec un chiffon propre et sec.
- Si la pagaie de pétrissage est obstruée, la nettoyer à l'aide d'un cure-dent en bois ou en plastique. Nettoyer la pagaie de pétrissage avec de l'eau savonneuse. Sécher soigneusement la pagaie de pétrissage avec un chiffon propre et sec.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents pour four pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

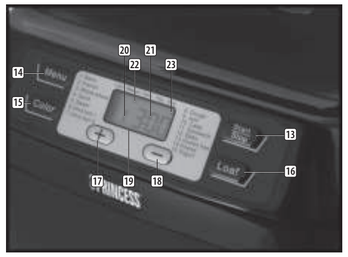
Support
Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Zur Vermeidung von Feuer und Stromschlag setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus.
- ⚠ Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.
  - In Gutshäusern.

TEILEBESCHREIBUNG
1. Bedienfeld
2. Deckel
3. Deckelgriff
4. Sichtfenster
5. Backfach
6. Brotform
7. Brotformgriff
8. Knetschaufel
9. Messbecher
10. Messlöffel
11. Haken
12. Zutatenspender

Bedienfeld



13. Taste „Start/Stop“
14. Taste „Menu“
15. Taste „Color“
16. Taste „Loaf size“
17. Taste „Time +“
18. Taste „Time -“
19. Display
20. Backmodusanzeige
21. Backzeitanzeige
22. Röstfarbenanzeige
23. Laibgrößenanzeige

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Stellen Sie den folgenden Backmodus ein: BAKE.
- Starten Sie den Backvorgang. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Ziehen Sie nach 10 Minuten den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.

BENUTZUNG
Backmodus einstellen
Der Backmodus kann mit der Taste „Menu“ eingestellt werden. Die Backmodusanzeige zeigt den Backmodus an.
- Die Einstellung des richtigen Backmodus können Sie der Tabelle unten entnehmen.
- Drücken Sie wiederholt die Taste „Menu“, um den Backmodus einzustellen. Das Gerät gibt bei jeder Tastenbetätigung einen Signalton ab.

Hinweis: Bei Erreichen der letzten Einstellung ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Menu“, um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Backmodus	Name	Anwendung
1	BASIC	Weiß- und Mischbrote, hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Verwenden Sie für diesen Backmodus normale Hefe.
2	FRENCH	Helle Brote aus Feinmehl. Das Brot ist normalerweise locker und hat eine knusprige Kruste. Der Backmodus ist nicht zum Backen von Rezepten geeignet, bei denen Butter, Margarine oder Milch erforderlich ist.
3	WHOLE WHEAT	Schwere Brote mit schweren Mehlsorten, bei denen eine längere Knet- und Aufgehphase erforderlich ist. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.
4	QUICK	Das Kneten, Aufgehen und Backen nimmt weniger Zeit in Anspruch als bei der Verwendung des Backmodus „BASIC“. Das Brot ist normalerweise klein und hat eine dichte Beschaffenheit. Verwenden Sie Backpulver anstatt von Backhefe.
5	SWEET	Brote mit süßen Zutaten (Zucker, Schokolade, Trockenfrüchten oder Fruchtsäften). Das Brot hat eine luftige Konsistenz und eine helle Farbe.
6	ULTRA-FAST-I	Kneten, Gehenlassen und Backen eines Brotlaibs (700 g) in kürzester Zeit. Das Brot ist normalerweise kleiner und gröber als bei Verwendung des Backmodus „QUICK“. Verwenden Sie für diesen Backmodus schnell aufsteigende Hefe.
7	ULTRA-FAST-II	Kneten, Gehenlassen und Backen eines Brotlaibs (900 g) in kürzester Zeit. Das Brot ist normalerweise kleiner und gröber als bei Verwendung des Backmodus „QUICK“. Verwenden Sie für diesen Backmodus schnell aufsteigende Hefe.
8	DOUGH	Kneten und Aufgehen ohne Backen. Zubereitung von Brötchen, Pizza, Dampfbrot, usw.
9	JAM	Zubereitung von Konfitüre und Marmelade.
10	CAKE	Kneten, aufgehen lassen und Backen von Kuchen. Verwenden Sie Backpulver anstatt von Backhefe.
11	SANDWICH	Kneten, aufgehen lassen und Backen von Sandwiches. Das Brot hat eine helle Beschaffenheit und eine dünne Kruste.
12	BAKE	Nachträgliches Backen von Broten, die zu hell oder nicht durchgebacken sind und ohne Kneten oder Aufgehen.
13	GLUTEN FREE*	Glutenfreier Teig ist normalerweise nasser als normaler Teig. Übermischen oder überkneten Sie glutenfreien Teig nicht. Glutenfreier Teig darf nur einmal aufgehen und benötigt eine längere Backzeit als normaler Teig. Geben Sie zusätzliche Zutaten zu den Grundzutaten ganz am Anfang des Backvorgangs hinzu.
14	KNEAD	Kneten ohne Aufgehen und Backen.
15	YOGURT	Aufgehen ohne Kneten und Backen. Verfügbare Zeiten: 6 Stunden oder 8 Stunden. Drücken Sie auf die Taste „TIME +“ oder „TIME -“, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Taste „START/STOP“, um die Zeit festzulegen.

Eine glutenfreie Diät wird für Personen empfohlen, die unter Zöliakie (Gluten-Enteropathie) und Weizenallergie leiden. Die glutenfreie Diät ist vollkommen frei von Inhaltsstoffen, die aus glutenhaltigem Getreide gewonnen werden (Weißen, Roggen, Gerste, usw.). Die glutenfreie Diät ist auch vollkommen frei von Gluten als Lebensmitteladditiv in Form von Aroma-, Stabilisierungs- oder Verdickungsstoffen. Des Weiteren ist in einigen glutenfreien Diäten kein Hafer vorhanden.

Röstfarbe einstellen
Die Röstfarbe kann mit der Taste „Color“ eingestellt werden. Auf der Röstfarbenanzeige erscheint die Röstfarbe: Light (Hell) / Medium (Mittel) / Dark (Dunkel).
Hinweis: In den folgenden Backmodi ist die Röstfarbe nicht einstellbar: „Dough“ und „Jam“.
- Drücken Sie wiederholt die Taste „Color“, um die Röstfarbe einzustellen.

Laibgröße einstellen
- Die Laibgröße kann mit der Taste „Loaf size“ eingestellt werden. Auf der Laibgrößenanzeige erscheint die Laibgröße: 700 g / 900 g.

Hinweis: In den folgenden Backmodi ist die Laibgröße nicht einstellbar: „Quick“, „Dough“, „Jam“, „Cake“ und „Bake“.

Backvorgang verzögern
- Das Gerät hat eine Startverzögerungsfunktion (max. 13 Stunden), mit der sich die Startzeit des Backvorgangs programmieren lässt.
- Der Backvorgang kann mit der Taste „Time +“ und der Taste „Time -“verzögert werden. Auf der Backzeitanzeige erscheint die Backzeit.
- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Verzögern Sie den Backvorgang nicht bei Rezepten mit verderblichen Bestandteilen (Eiern, Käse, Frischmilch, usw.).

Hinweis: In den folgenden Backmodi kann der Backvorgang nicht verzögert werden: „Ultra fast“, „Jam“ und „Bake“.
- Drücken Sie die Taste „Time +“, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
- Drücken Sie die Taste „Time -“, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.

Beispiel:
- Die aktuelle Zeit ist 19:30 Uhr.
- Die verzögerte Beendigungszeit ist 08:00 Uhr.
- Der Unterschied zwischen der verzögerten Beendigungszeit und der aktuellen Zeit beträgt 12,5 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Time +“ oder die Taste „Time -“, bis die Backzeitanzeige „12:30“ anzeigt.

Backvorgang starten und stoppen
- Der Backvorgang wird mit der Taste „Start/Stop“ gestartet und gestoppt.
- Wenn der Backvorgang eingestellt ist, drücken Sie die Taste „Start/ Stop“, um ihn zu starten. Es ist ein kurzer Signalton zu hören, und die beiden Punkte auf dem LCD-Display beginnen zu blinken. Die Kontrolllampe leuchtet auf, und das Programm wird gestartet.
- Um den laufenden Backvorgang zu beenden, drücken Sie ca. 2 Sekunden lang die Taste „Start/Stop“, bis ein Signal ertönt.

Hinweise für den Gebrauch
- Ziehen Sie vor der Montage oder Demontage den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lassen Sie die Brotform abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen.
- Bringen Sie die Knetschaufel auf der Spindel unten in der Brotform an.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotform. Üblicherweise werden zuerst Wasser oder flüssige Zutaten und dann Zucker, Salz und Mehl zugegeben. Fügen Sie Hefe oder Backpulver immer zuletzt hinzu. Benutzen Sie ggf. einen Messbecher oder Messlöffel, um die Zutaten hinzuzufügen.

HINWEIS: Die Maximalmengen für Mehl und Hefe sind jeweils 490 g und 6 g.
- Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Griffs.
- Setzen Sie die Brotform unten in das Backfach ein. Fixieren Sie die Brotform, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.
- Schließen Sie den Deckel mit Hilfe des Griffs.
- Schließen Sie den Netzstecker an der Steckdose an. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Das Display leuchtet auf. Auf der Backmodusanzeige erscheint eine „1“. Auf der Backzeitanzeige erscheint „3:00“. Auf der Röstfarbenanzeige erscheint „Medium“. Auf der Laibgrößenanzeige erscheint „900 g“
- Stellen Sie mit der Taste „Menu“ den Backmodus ein.
- Stellen Sie mit der Taste „Color“ die Röstfarbe ein.
- Wählen Sie mit der Taste „Loaf“ die gewünschte Größe ein (700 g oder 900 g).
- Bei Bedarf kann der Backvorgang mit der Taste „Time +“ und der Taste „Time -“ verzögert werden.
- Drücken Sie auf die Taste „Start/Stop, um den Vorgang zu starten.
- Kontrollieren Sie regelmäßig durch das Sichtfenster, ob das Lebensmittel gebacken wird und um sicherzustellen, dass es nicht verbrennt.

Hinweis: In den Backmodi „Basic“, „French“, „Quick“, „Sweet“, „Ultra fast“, „Cake“ und „Sandwich“ geben Sie die Zutaten zunächst in den Zutatenspender; sie werden dem Brot dann automatisch zugeteilt.
Hinweis: Während des Backvorgangs kann Dampf durch den Deckel entweichen. Dies ist normal.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönen zehn Signaltöne, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Das Gerät hält das Lebensmittel maximal 60 Minuten lang warm.
- Am Ende des Backvorgangs ertönt ein Signalton.
- Die Anzeige „Ein/Aus“ erlischt.

Hinweis: In den folgenden Backmodi hält das Gerät das Lebensmittel nicht warm: „Dough“, „Jam“, „Knead“, „Yogurt“. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Die Anzeige „Ein/Aus“ erlischt.
- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Brotform aus dem Backfach und das Brot aus der Brotform zu nehmen. Die Brotform und das Brot werden während des Betriebs sehr heiß.
- Entsichern Sie die Brotform, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie die Brotform mit Hilfe des Griffs aus dem Backfach.
- Nehmen Sie das Brot aus der Brotform. Benutzen Sie ggf. einen Gummi- oder Kunststoffspachtel.
  - Hinweis: Falls die Knetschaufel in der Brotform bleibt, füllen Sie die Brotform mit heißem Wasser, um die Knetschaufel zu entfernen. Benutzen Sie keine scharfen oder metallenen Gegenstände, um die Knetschaufel zu entfernen.
  - Falls die Knetschaufel im Brot bleibt, benutzen Sie den Haken, um den Knetfinger zu entfernen. Benutzen Sie keine scharfen oder metallenen Gegenstände, um die Knetschaufel zu entfernen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Das Display erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Allgemeine Tipps
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten qualitativ hochwertig sind und Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Falls das Backfach immer noch warm ist, lassen Sie es vor der Verwendung vollständig abkühlen.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotform:
  - Geben Sie die flüssigen Zutaten in die Brotform.
  - Geben Sie etwas Mehl in die Brotform.
  - Geben Sie die festen Zutaten in die Brotform.
  - Geben Sie das restliche Mehl in die Brotform. Vergewissern Sie sich, dass alle festen Zutaten vom Mehl bedeckt sind.
  - Drücken Sie das Mehl auf einer Seite etwas ein. Geben Sie Backhefe oder Backpulver in die Vertiefung.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe bzw. das Backpulver nicht mit Salz oder flüssigen Zutaten in Berührung kommt.
- Verwenden Sie am besten Brotbackhefe. Wenn Sie schweres Mehl (Weizenmehl, Roggenmehl, Getreidemehl usw.) verwenden, geht das Brot weniger auf, als wenn Sie leichtes Mehl verwenden. Verwenden Sie die richtige Menge an Mehl. Messen Sie die Mehlmenge ggf. mit einer Küchenwaage ab.
- Verwenden Sie die richtige Menge an Backhefe. Verwenden Sie getrocknete aktive Backhefe anstatt Backpulver. Bei frischer Hefe nehmen Sie die dreifache Menge als bei Trockenhefe und lösen diese in etwas lauwarmem Wasser auf. Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe nicht mit Wasser, Milch, Salz oder Zucker in Berührung kommt.
- Verwenden Sie lauwarmes Wasser. Verwenden Sie möglichst Leitungswasser. Wenn Sie Eier verwenden, öffnen Sie diese und geben Sie sie ins Wasser.
- Wenn Sie Milch verwenden, nehmen Sie frische Milch oder Milchpulver. Wenn Sie Milchpulver verwenden, geben Sie die erforderliche Wassermenge hinzu. Wenn Sie der Frischmilch Wasser hinzufügen möchten, muss die Gesamtmenge an Milch und Wasser mit der für das Rezept erforderlichen Menge übereinstimmen.
- Wenn Sie Zucker verwenden, nehmen Sie am besten weißen Zucker, braunen Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen raffinierten Zucker oder Zuckerwürfel.
- Wenn Sie Salz verwenden, geht die Hefe besser auf und das Brot hat mehr Geschmack.
- Wenn Sie Butter oder Öl verwenden, wird das Brot weicher und bekommt mehr Geschmack. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie die Butter in Stücke oder lassen sie weich werden.
- Halten Sie den Deckel während des Backvorgangs geschlossen.
- Nach Abschluss des Backvorgangs holen Sie die Brotform mit Ofenhandschuhen aus dem Backfach heraus und nehmen das Brot aus der Brotform.
- Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Um das noch warme Brot zu essen, sollte es in 2,5 cm breite Scheiben aufgeschnitten werden.
- Benutzen Sie ein Messer mit Wellenprofil oder ein Elektromesser, um das Brot in Scheiben zu schneiden.
- Bewahren Sie das Brot in einem luftdicht verschließbaren Behälter auf, um es so lange wie möglich frisch zu halten (ca. 2 Tage). Wenn das Brot Eier enthält, muss es am selben Tag verzehrt werden. Wenn das Brot weder Butter noch Öl enthält, muss es am selben Tag verzehrt werden. Bewahren Sie das Brot nicht im Kühlschrank auf.
- Um das Brot im Gefrierschrank aufzubewahren, packen Sie es vorher in einen Gefrierbeutel ein.

Speicherfunktion
- Das Gerät hat eine Speicherfunktion. Bei einem Stromausfall wird der Backvorgang nach 10 Minuten fortgesetzt, ohne dass die Taste „Start/ Stop“ betätigt werden muss.
- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Falls die Stromversorgung länger als 10 Minuten unterbrochen wird, funktioniert die Speicherfunktion nicht mehr. Entfernen Sie die alten Zutaten aus der Brotform. (Verwenden Sie die alten Zutaten nicht für andere Zubereitungszwecke!) Geben Sie neue Zutaten in die Brotform. Starten Sie das Gerät neu. Falls sich der Teig im Moment des Stromausfalls noch nicht in der Aufgehphase befindet, können Sie das Programm mit der Taste „Start/Stop neu starten.

Fehlermeldungen
- Falls nach Betätigen der Taste „Start/Stop auf dem Display „HHH“ erscheint, ist die Temperatur im Backfach zu hoch. Das Gerät funktioniert erst wieder, wenn es sich abgekühlt hat. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang abkühlen.
- Falls nach Betätigen der Taste „Start/Stop (außer im Programm „Bake“) auf dem Display „LLL“ erscheint, ist die Temperatur im Backfach zu niedrig. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten, bis das Gerät wieder Raumtemperatur angenommen hat.
- Falls nach Betätigen der Taste „Start/Stop auf dem Display „EE0“ erscheint, ist der Temperaturfühler nicht aktiv. Lassen Sie den Temperaturfühler von einer autorisierten Reparaturwerkstatt prüfen.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Problem	Ursache	Lösung
Aus dem Backfach oder den Lüftungsschlitzen kommt Rauch.	Es haften Zutaten am Backfach oder außen an der Brotform.	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Außenseite der Backform oder das Backfach.
Das Brot ist innen eingefallen und unten feucht.	Das Brot war nach dem Backen und Wärmen zu lange in der Backform.	Nehmen Sie das Brot aus der Backform, bevor die Wärmfunktion deaktiviert wird.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform herausholen.	Das Brot hängt unten an der Knetschaufel fest.	Reinigen Sie die Knetschaufel und Spindeln nach dem Backen. Füllen Sie die Backform ggf. für 30 Minuten mit warmem Wasser; die Knetschaufel lässt sich anschließend leicht entnehmen und reinigen.
Die Zutaten werden nicht gemischt oder das Brot wird nicht korrekt gebacken.	Falsche Programmeinstellung.	Überprüfen Sie das gewählte Menü und die übrigen Einstellungen.
	Während des Gerätebetriebs wurde die Taste „START/ STOP“ betätigt.	Benutzen Sie die Zutaten nicht mehr, und starten Sie erneut.
	Während des Gerätebetriebs wurde der Deckel mehrfach geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht öfter als erforderlich (z. B. um Zutaten hinzuzufügen), und achten Sie darauf, ihn anschließend wieder zu schließen.
	Längerer Stromausfall während des Gerätebetriebs.	Benutzen Sie die Zutaten nicht mehr, und starten Sie erneut.
	Die Knetschaufel ist blockiert.	Kontrollieren Sie, ob die Knetschaufel durch Körner usw. blockiert wird. Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich die Spindel dreht. Falls nicht, schicken Sie das Gerät zum Kundendienst.
Das Gerät startet nicht. Auf dem Display erscheint „HHH“.	Das Gerät ist noch heiß vom vorhergehenden Backvorgang.	Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen. Schließen Sie den Netzstecker dann wieder an und starten Sie erneut.

REINIGUNG UND WARTUNG
- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Trocknen Sie das Äußere des Gerätes gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Deckel und den Backraum mit einem weichen feuchten Lappen. Trocknen Sie den Deckel und den Backraum gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Brotwanne in Seifenwasser. Trocknen Sie die Brotwanne gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Ist der Knetfinger verstopft, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher aus Holz oder Kunststoff. Reinigen Sie den Knetfinger in Seifenwasser. Trocknen Sie den Knetfinger gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteinneren keine Ofenreiniger.

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshome.eu!

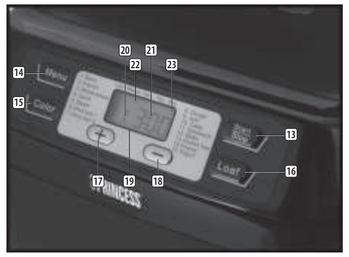
ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan

experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies acesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar el peligro de fuego o descarga eléctrica, no exponga este dispositivo a la lluvia o humedad.
- La superficie puede calentarse durante el uso.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
  - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos de tipo casa de huéspedes.
  - Granjas.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
1. Panel de manejo
2. Tapa
3. Asa de la tapa
4. Ventana
5. Cámara de horneado
6. Recipiente para pan
7. Asa del recipiente para pan
8. Paleta de amasado
9. Vaso medidor
10. Cuchara medidora
11. Gancho
12. Dispensador de ingredientes

Panel de manejo



13. Botón Start/stop (Puesta en marcha/parada)
14. Botón Menu (Menú)
15. Botón Color (Color)
16. Botón Loaf size (Tamaño de hogaza)
17. Botón Time + (Subir tiempo)
18. Botón Time - (Bajar tiempo)
19. Visor
20. Indicador de modo de horneado
21. Indicador de tiempo de horneado
22. Indicador de color de tostado
23. Indicador de tamaño de hogaza

ANTES DEL PRIMER USO
- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Ajuste el siguiente modo de horneado: BAKE.
- Inicie el proceso de horneado. El aparato empieza a calentar.
- Tras 10 minutos, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.

USO
Ajuste del modo de horneado
El modo de horneado puede ajustarse con el botón Menu. El indicador del modo de horneado muestra el modo de horneado.
- Consulte la siguiente tabla para ajustar el modo de horneado correcto.
- Pulse repetidamente el botón Menu para ajustar el modo de horneado. El aparato pitará cada vez que pulse el botón.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón Menu para regresar al primer ajuste.

Modo de horneado	Nombre	Aplicación
1	BASIC	Panes blancos y mixtos hechos principalmente con harina de trigo o de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Utilice levadura normal para el modo de horneado.
2	FRENCH	Panes ligeros hechos de harina fina. El pan es normalmente esponjoso y tiene una corteza crujiente. El modo de horneado no es adecuado para hornear recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.
3	WHOLE WHEAT	Panes pesados con variedades pesadas de harina que requieren una fase más larga de amasado y fermentación. El pan tiene una consistencia compacta.
4	QUICK	El amasado, la fermentación y el horneado del pan se realizan en menos tiempo que utilizando el modo de horneado “BASIC”. El pan es normalmente pequeño y tiene una textura densa. Utilice levadura en polvo en vez de levadura de panadería.
5	SWEET	Panes con aditivos dulces (azúcar, chocolate, frutos secos o zumos de fruta). El pan tiene una consistencia aireada y una textura ligera.
6	ULTRA-FAST-I	Amasado, fermentación y horneado de una hogaza de pan (de 700 g) en menos tiempo. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado “QUICK”. Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
7	ULTRA-FAST-II	Amasado, fermentación y horneado de una hogaza de pan (de 900 g) en menos tiempo. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado “QUICK”. Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
8	DOUGH	Amasado y fermentación, sin horneado. Para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9	JAM	Para preparar mermelada y confitura.
10	CAKE	Amasado, fermentación y horneado de bizcochos. Utilice levadura en polvo en vez de levadura de panadería.
11	SANDWICH	Amasado, fermentación y horneado de sándwiches. El pan tiene una textura ligera y una corteza fina.
12	BAKE	Horneado adicional de panes que son demasiado ligeros o no se han horneado lo suficiente, sin amasado ni fermentación.
13	GLUTEN FREE*	La masa sin gluten es normalmente más húmeda que la masa normal. No mezcle ni amase en exceso la masa sin gluten. La masa sin gluten debe fermentar sólo una vez y requiere un tiempo de horneado más largo que la masa normal. Añada ingredientes adicionales a los ingredientes básicos al principio del proceso de horneado.
14	KNEAD	Amasado sin fermentación ni horneado.
15	YOGURT	Fermentación, sin amasado ni horneado. Tiempos disponibles: 6 horas u 8 horas. Pulse el botón TIME + o el botón TIME - para seleccionar el tiempo. Pulse el botón START/STOP para ajustar el tiempo.

* Se recomienda una dieta sin gluten para las personas que sufren la enfermedad celíaca (enteropatía por gluten) y alergia al trigo. La dieta sin gluten carece completamente de ingredientes derivados de cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, etc.). La dieta sin gluten también carece completamente de gluten como aditivo alimentario en la forma de agente aromatizante, estabilizante o espesante. Adicionalmente, algunas dietas sin gluten excluyen la avena.

Ajuste del color de tostado
El color de tostado puede ajustarse con el botón Color. El indicador de color de tostado indica el color de tostado: ligero/medio/oscuro.
Nota: El color de tostado no puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: dough y jam.
- Pulse repetidamente el botón Color para ajustar el color de tostado.

Ajuste del tamaño de hogaza
- El tamaño de hogaza puede ajustarse utilizando el botón Loaf size. El indicador de tamaño de hogaza muestra el tamaño de la hogaza: 700 g/900 g.

Nota: El tamaño de la hogaza no puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: quick, dough, jam, cake y bake.

Retardo del proceso de horneado
- El aparato tiene una función de retardo de puesta en marcha (máx. 13 horas) con la cual es posible programar la hora de inicio antes de que comience el proceso de horneado.
- El proceso de horneado puede retrasarse con el botón Time + y con el colón Time -. El indicador de tiempo de horneado muestra el tiempo de horneado.
- Antes de continuar, preste atención a las siguientes notas:
- No retarde el proceso de horneado para recetas con ingredientes perecederos (huevos, queso, leche fresca, etc.).

Nota: El proceso de horneado no puede retrasarse en los siguientes modos de horneado: Ultra fast, Jam y Bake.
- Pulse el botón Time + para aumentar el tiempo en 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.
- Pulse el botón Time - para disminuir el tiempo en 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.

Ejemplo:
- La hora actual es 7:30 p.m.
- La hora de finalización retardada es 8 a.m.
- La diferencia entre la hora de finalización retardada y la hora actual es 12,5 horas.
- Pulse el botón Time + o el botón Time - hasta que el indicador de tiempo de horneado muestre “12:30”.

Puesta en marcha y parada del proceso de horneado
- El botón Start/Stop debe utilizarse para poner en marcha y parar el proceso de horneado.
- Si se ha ajustado el proceso de horneado, pulse el botón Start/Stop para empezar el proceso. Se escuchará un breve pitido y los dos puntos del visor LCD comenzarán a parpadear. La luz de funcionamiento se iluminará y el programa dará comienzo.
- Si el proceso de horneado está en marcha, pulse el botón Start/Stop durante 2 segundos aproximadamente hasta que se escuche un pitido para detener el proceso.

Consejos de uso
- Antes del montaje o el desmontaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Deje que el recipiente para pan se enfríe antes de sacar el pan.
- Monte la paleta de amasado en el eje del fondo del recipiente para pan.
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan en el orden adecuado. Normalmente, las sustancias líquidas deben introducirse en primer lugar, seguidas del azúcar, la sal y la harina. Añada siempre la levadura de panadería o la levadura en polvo como último ingrediente. En caso necesario, utilice el vaso medidor y la cuchara medidora para añadir los ingredientes.

NOTA: La cantidad máxima de harina y levadura por separado es de 490 g y 6 g.
- Abra la tapa con el asa de la tapa.
- Monte el recipiente para pan en el fondo de la cámara de horneado. Gire el recipiente para pan hacia la derecha para cerrarlo.
- Cierre la tapa con el asa de la tapa.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El aparato emitirá un sonido. El visor se iluminará. El indicador del modo de horneado indica “1”. El indicador de tiempo de horneado indica “3:00”. El indicador de color de tostado indica “medium”. El indicador de tamaño de hogaza indica “900 g”.
- Ajuste el modo de horneado con el botón Menu.
- Ajuste el color de tostado con el botón Color.
- Pulse el botón de hogaza para seleccionar el tamaño deseado (700 g o 900 g).
- Si es necesario, el proceso de horneado puede retrasarse con el botón Time + y el botón Time -.
- Pulse el botón Start/Stop para poner en marcha el proceso.
- Mire periódicamente por la ventana para comprobar si el alimento está horneado y asegurarse de que no se queme.

Nota: En los siguientes modos de horneado: Basic, French, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake y Sandwich; antes del funcionamiento, coloque los ingredientes secos en el dispensador de ingredientes y, a continuación, los ingredientes se repartirán por el pan automáticamente.
Nota: Puede escapar vapor por la tapa durante el proceso de horneado. Esto es algo normal.
- Una vez finalizado el proceso, sonarán diez pitidos para indicar el final del mismo.
- El aparato mantendrá los alimentos calientes durante un máximo de 60 minutos.
- Sonará un pitido para indicar el final del proceso.
- El indicador de encendido/apagado se apagará.

Nota: El aparato no mantendrá los alimentos calientes en los siguientes modos de horneado: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Una vez finalizado el proceso, sonará un pitido para indicar el final del mismo. El indicador de encendido/apagado se apagará.
- Antes de continuar, preste atención a las siguientes notas:
- Utilice guantes de horno para sacar el recipiente para pan de la cámara de horneado y el pan del recipiente para pan. El recipiente para pan y el pan se calientan mucho durante el uso.
- Desbloquee el recipiente para pan girándolo hacia la izquierda. Retire el recipiente para pan de la cámara de horneado con el asa del recipiente para pan.
- Retire el pan del recipiente para pan. En caso necesario, utilice una espátula de goma o plástico.
  - Nota: Si la paleta de amasado se queda en el recipiente para pan, llene el recipiente de agua caliente para retirar la paleta de amasado. No utilice objetos afilados ni metálicos para retirar la paleta de amasado.
  - Si la paleta de amasado se queda en el pan, utilice el gancho para retirarla. No utilice objetos afilados ni metálicos para retirar la paleta de amasado.
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El visor se apagará.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

Consejos generales
- Asegúrese de que los ingredientes sean de buena calidad y estén a temperatura ambiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Si la cámara de horneado aún está caliente, deje que se enfríe totalmente antes del uso.
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan en el orden adecuado:
  - Ponga los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
  - Ponga una pequeña cantidad de harina en el recipiente para pan.
  - Ponga los ingredientes sólidos en el recipiente para pan.
  - Ponga el resto de la harina en el recipiente para pan. Asegúrese de que todos los ingredientes sólidos queden cubiertos por la harina.
  - Haga un pequeño hueco a un lado de la harina. Vierta la levadura de panadería o la levadura en polvo en el hueco.
  - Asegúrese de que la levadura de panadería o la levadura en polvo no entre en contacto con sal ni con ingredientes líquidos.
- Preferiblemente, utilice harina de panadería. Si utiliza harina pesada (harina de trigo, harina de centeno, harina de maíz, etc.), el pan subirá menos que si utiliza harina ligera. Utilice la cantidad de harina correcta. En caso necesario, utilice una báscula de cocina para medir la cantidad de harina.
- Utilice la cantidad de levadura de panadería correcta. Utilice levadura de panadería activa seca en vez de levadura en polvo. Si utiliza levadura fresca, utilice el triple de cantidad que si utilizara levadura seca y disuelva la levadura en una pequeña cantidad de agua tibia. Asegúrese de que la levadura de panadería no entre en contacto con agua, leche, sal o azúcar.
- Utilice agua tibia. Si es posible, utilice agua del grifo. Si utiliza huevos, rómpalos y añádalos al agua.
- Si utiliza leche, utilice leche fresca o en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad necesaria de agua a la leche. Si desea añadir agua a la leche fresca, la cantidad total de leche y agua debe ser igual a la cantidad necesaria para la receta.
- Si utiliza azúcar, utilice preferiblemente azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar refinado ni en terrones.
- Si utiliza sal, la levadura fermentará mejor y el pan tendrá mejor sabor.
- Si utiliza mantequilla o aceite, el pan será más suave y tendrá mejor sabor. Si utiliza mantequilla, córtela en trozos o deje que se ablande.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de horneado.
- Si el proceso de horneado ha finalizado, utilice guantes de horno para sacar el recipiente para pan de la cámara de horneado y el pan del recipiente para pan.
- Deje que el pan se enfríe antes de cortarlo en rebanadas. Si desea comer el pan aún caliente, se recomienda cortarlo en rebanadas de 2,5 cm.
- Utilice un cuchillo de sierra o un cuchillo eléctrico para cortar el pan en rebanadas.
- Mantenga el pan en un recipiente hermético para mantenerlo fresco el mayor tiempo posible (aproximadamente 2 días). Si el pan contiene huevo, debe consumirse el mismo día. Si el pan no contiene mantequilla ni aceite, debe consumirse el mismo día. No guarde el pan en la nevera.
- Si desea congelar el pan, póngalo en una bolsa de congelado antes de meterlo en el congelador.

Función de memoria
- El aparato está equipado con una función de memoria. Si se interrumpe el suministro eléctrico, el proceso de horneado continuará automáticamente tras 10 minutos, incluso sin pulsar el botón Start/Stop.
- Antes de continuar, preste atención a las siguientes notas:
- Si el suministro eléctrico se interrumpe durante más de 10 minutos, la función de memoria no funcionará. Retire los ingredientes antiguos del recipiente para pan. (¡No utilice estos ingredientes antiguos para realizar otras preparaciones!). Ponga ingredientes nuevos en el recipiente para pan. Vuelva a poner en marcha el aparato. Si la masa aún no está en la fase de fermentación o cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede pulsar el botón Start/Stop para continuar el programa desde el principio.

Mensajes de error
- Si el visor muestra “HHH” tras pulsar el botón Start/Stop, la temperatura en la cámara de horneado es demasiado alta. El aparato no funcionará hasta que se haya enfriado. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe durante 10-20 minutos.
- Si el visor muestra “LLL” tras pulsar el botón Start/Stop (excepto en el programa bake), la temperatura en la cámara de horneado es demasiado baja. Abra la tapa y deje el aparato en reposo durante 10-20 minutos para que vuelva a la temperatura ambiente.
- Si el visor muestra “EE0” tras pulsar el botón Start/Stop, el sensor de temperatura está desconectado. Pida a un técnico autorizado que compruebe el sensor de temperatura.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Sale humo por la cámara de horneado o por las rejillas.	Los ingredientes se pegan en la cámara de horneado o en la parte externa del recipiente.	Retire el enchufe y limpie la parte exterior del recipiente para pan o de la cámara de horneado.
El pan de hunde por la parte central y en la parte inferior está húmedo.	El pan se ha dejado demasiado tiempo en la cámara una vez horneado y calentado.	Saque el pan de la cámara de horneado antes de que la función de calentamiento finalice.
Cuesta sacar el pan de la cámara de horneado.	La parte inferior de la hogaza está pegada a la cuchilla de amasado.	Limpie la cuchilla de amasado y los ejes tras el horneado. Si es necesario, llene el recipiente con agua tibia durante 30 minutos; a continuación, podrá extraer y limpiar la cuchilla de amasado con facilidad.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Definición del programa incorrecto.	Compruebe el menú seleccionado y otros ajustes.
	El botón START/STOP se ha tocado mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No utilice los ingredientes y comience de nuevo el proceso.
	La tapa se ha abierto varias veces mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No abra la tapa con frecuencia a menos que sea necesario (por ejemplo, para añadir ingredientes) y asegúrese de que está bien cerrada después de abrirla.
	El suministro eléctrico se ha interrumpido durante mucho tiempo mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No utilice los ingredientes y comience de nuevo el proceso.
	La rotación de la cuchilla de amasado está bloqueada.	Compruebe si la cuchilla de amasado está bloqueada con granos, etc. Saque el recipiente de horneado y compruebe si los ejes impulsores giran. Si no es así, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
El aparato no se enciende. El visor muestra HHH.	El aparato todavía está caliente tras el proceso de horneado anterior.	Desconecte el enchufe, saque la cámara de horneado y deje que se enfríe a temperatura ambiente. A continuación, vuelva a conectar el enchufe e inicie el aparato de nuevo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Desenchufe siempre el dispositivo y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, lana de acero o estropajos, pues dañarán el aparato. No lo sumerja en agua ni otros líquidos.
- Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie la tapa y la cámara de horneado con un paño suave y húmedo. Seque bien la tapa y la cámara de horneado con un paño limpio y seco.
- Limpie el recipiente para pan con agua jabonosa. Seque bien el recipiente para pan con un paño limpio y seco.
- Si la paleta de amasado se atasca, límpiela con un palillo de madera o plástico. Limpie la paleta de amasado con agua jabonosa. Seque bien la paleta de amasado con un paño limpio y seco.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores de horno para limpiar el interior del aparato.

MEDIO AMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

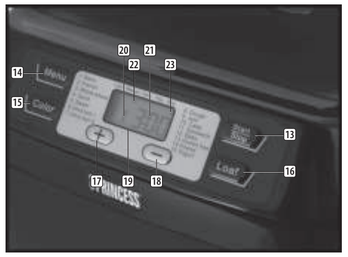
Soporte
Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- Para evitar perigo de incêncio ou choque, não exponha este aparelho à chuva nem à humidade.
- A superfície pode aquecer durante a utilização.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Painel de operações
2. Tampa
3. Pega da tampa
4. Janela de visualização
5. Compartimento de cozedura
6. Cuba de pão
7. Pega da cuba de pão
8. Misturadora
9. Copo de medição
10. Colher de medição
11. Gancho
12. Dispensador de ingredientes

Painel de operações



13. Botão Start/Stop
14. Botão Menu
15. Botão Color
16. Botão Loaf size
17. Botão Time +
18. Botão Time -
19. Visor
20. Indicador do modo de cozedura
21. Indicador do tempo de cozedura
22. Indicador da cor de tostagem
23. Indicador do tamanho do pão de forma

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Defina o seguinte modo de cozedura: BAKE.
- Inicie o processo de cozedura. O aparelho começa a aquecer.
- Após 10 minutos, retire a ficha de alimentação da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.

UTILIZAÇÃO
Defina o modo de cozedura
É possível definir o modo de cozedura utilizando o botão Menu. O indicador do modo de cozedura mostra o modo de cozedura.
- Consulte a tabela a seguir para definir o modo de cozedura correto.
- Prima repetidamente o botão Menu para definir o modo de cozedura. O aparelho irá emitir um sinal sonoro sempre que premir o botão.

Nota: Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação. Prima o botão Menu para regressar à primeira definição.

Modo de cozedura	Nome	Aplicação
1	BASIC	Pão branco e de mistura, feito principalmente com farinha de trigo ou centeio. O pão tem uma consistência compacta. Utilize fermento de padeiro normal para o modo de cozedura.
2	FRENCH	Pães leves feitos a partir de farinha fina. O pão é normalmente fofo e tem uma crosta estaladiça. O modo de cozedura não é adequado para preparar receitas que requeiram manteiga, margarina ou leite.
3	WHOLE WHEAT	Pães pesados com variedades de farinha pesadas, os quais requerem uma fase mais longa para amassar e levedar. O pão tem uma consistência compacta.
4	QUICK	Amassar, levedar e cozer pão em menos tempo do que quando se utiliza o modo de cozedura "BASIC". O pão é normalmente pequeno e tem uma textura densa. Utilize fermento em pó em vez de fermento de padeiro.
5	SWEET	Pães com aditivos doces (açúcar, chocolate, frutos secos ou sumos de fruta). O pão tem uma consistência e uma textura leves.
6	ULTRA-FAST-I	Amassar, levedar e cozer um pão de forma (700g) em menos tempo. O pão é normalmente menor e mais grosseiro do que quando se utiliza o modo "QUICK". Utilize fermento de padeiro rápido para o modo de cozedura.
7	ULTRA-FAST-II	Amassar, levedar e cozer um pão de forma (900g) em menos tempo. O pão é normalmente menor e mais grosseiro do que quando se utiliza o modo "QUICK". Utilize fermento de padeiro rápido para o modo de cozedura.
8	DOUGH	Amassar e levedar, sem cozer. Fazer brioches, pizza, pão cozido a vapor, etc.
9	JAM	Fazer compotas e marmelada.
10	CAKE	Amassar, levedar e fazer bolos. Utilize fermento em pó em vez de fermento de padeiro.
11	SANDWICH	Amassar, levedar e fazer sandes. O pão tem uma textura leve e uma crosta fina.
12	BAKE	Cozedura adicional de pães que estão demasiado leves ou não totalmente cozidos, sem amassar ou levedar.
13	GLUTEN FREE*	A massa sem glúten normalmente é mais húmida do que a massa normal. Não misture nem amasse demasiado a massa sem glúten. A massa sem glúten deve levedar apenas uma vez e requer um tempo de cozedura maior do que a massa normal. Adicione ingredientes adicionais aos ingredientes básicos no início do processo de cozedura.
14	KNEAD	Amassar sem levedar nem cozer.
15	YOGURT	Levedar sem amassar nem cozer. Tempos disponíveis: 6 horas ou 8 horas. Prima o botão TIME + ou o botão TIME - para selecionar o tempo. Prima o botão START/STOP para regular o tempo.

* Recomenda-se uma dieta sem glúten para pessoas que sofram de doença celíaca (enteropatia glúten-induzida) e alergia ao trigo. A dieta sem glúten é completamente isenta de ingredientes derivados de cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, etc.). A dieta sem glúten é também totalmente isenta de glúten como aditivo alimentar sob a forma de aromatizante, estabilizante ou espessante. Adicionalmente, algumas dietas sem glúten excluem aveia.

Regulação da cor de tostagem
A cor de tostagem pode ser regulada utilizando o botão Color. O indicador da cor de tostagem mostra a cor de tostagem: Light / Medium / Dark (Clara / Média / Escura).
Nota: Não é possível regular a cor de tostagem com os seguintes modos de cozedura: dough e jam.
- Prima repetidamente o botão Color para regular a cor de tostagem.

Regulação do tamanho do pão de forma
- O tamanho do pão de forma pode ser regulado utilizando o botão Loaf size. Este indicador mostra o tamanho do pão de forma: 700g/900g

Nota: Não é possível regular o tamanho do pão de forma com os seguintes modos de cozedura: quick, dough, jam, cake e bake.

Retardar o processo de cozedura
- O aparelho possui uma função de início retardado (máx. 13 horas) que permite programar a hora antes de se iniciar o processo de cozedura.
- O processo de cozedura pode ser retardado utilizando o botão Time + e o botão Time -. O indicador do tempo de cozedura mostra o tempo de cozedura.
- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Não retarde o processo de cozedura para receitas com ingredientes perecíveis (ovos, queijo, leite fresco, etc.).

Nota: O processo de cozedura não pode ser retardado nos seguintes modos de cozedura: Ultra fast, Jam e Bake.
- Prima o botão Time + para aumentar o tempo em 10 minutos. Mantenha o botão premido para acelerar o processo.
- Prima o botão Time - para reduzir o tempo em 10 minutos. Mantenha o botão premido para acelerar o processo.

Exemplo:
- A hora atual é 7:30 p.m. (19h 30min).
- A hora de conclusão retardada é 8 a.m. (8h).
- A diferença entre a hora de conclusão retardada e a hora atual é de 12,5 horas.
- Prima o botão Time + ou o botão Time - até que o indicador do tempo de cozedura mostre "12:30".

Iniciação e paragem do processo de cozedura
- O botão Start/Stop tem de ser utilizado para iniciar e parar o processo de cozedura.
- Se o processo de cozedura tiver sido definido, prima o botão Start/Stop para iniciar o processo. O aparelho emite um sinal sonoro breve e os dois pontos do LCD começam a piscar; a luz de funcionamento acende-se e o programa é iniciado.
- Se o processo de cozedura estiver a decorrer, prima o botão Start/Stop durante cerca de 2 segundos até ser emitido um sinal sonoro para interromper o processo.

Sugestões de utilização
- Antes de montar ou desmontar, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Deixe a cuba de pão arrefecer antes de retirar o pão.
- Monte a misturadora no fuso, na parte inferior da cuba de pão.
- Coloque os ingredientes na cuba de pão na ordem devida. Regra geral, deve colocar primeiro a água ou outro ingrediente líquido, seguido do açúcar, sal e farinha; junte o fermento de padeiro ou fermento em pó em último lugar. Se necessário, utilize o copo de medição ou a colher de medição para adicionar os ingredientes.

NOTA: A quantidade máxima de farinha e fermento de padeiro é 490 g e 6 g, respetivamente.
- Abra a tampa utilizando a respetiva pega.
- Coloque a cuba de pão na parte inferior do compartimento de cozedura. Bloqueie a cuba de pão rodando-a para a direita.
- Feche a tampa utilizando a respetiva pega.
- Insira a ficha na tomada de parede. O aparelho emite um sinal sonoro. O visor acende-se. O indicador do modo de cozedura indica "1". O indicador do tempo de cozedura indica "3:00". O indicador da cor de tostagem indica "medium". O indicador do tamanho do pão de forma indica "900g".
- Regule o modo de cozedura utilizando o botão Menu.

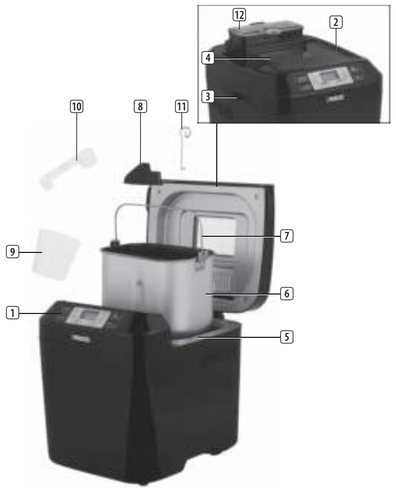
PRINCESS®

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
RU Руководство по эксплуатации

Automatic Bread Maker

01.152010.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

- Regule a cor de tostagem utilizando o botão Color.
- Prima o botão do pão de forma para selecionar o tamanho desejado (700g ou 900g).
- Se necessário, retarde o processo de cozedura utilizando o botão Time + e o botão Time -.
- Prima o botão Start/Stop para iniciar o processo.
- Observe regularmente através da janela de visualização para verificar se os alimentos estão cozinhados e para se certificar de que não queimam.

Nota: Nos seguintes modos de cozedura: Basic (básico), French (francês), Quick (rápido), Sweet (doce), Ultra fast (ultrarrápido), Cake (bolo) e Sandwich (sanduíche); antes de ligar o aparelho, coloque os ingredientes secos no dispensador de ingredientes; estes serão divididos automaticamente para confeção do pão.

Nota: Durante o processo de cozedura poderá sair vapor através da tampa. Isto é normal.

- Se o processo for concluído, são emitidos dez sinais sonoros para indicar o fim do processo.
- O aparelho manterá os alimentos quentes durante um máximo de 60 minutos.
- É emitido um sinal sonoro para indicar o fim do processo.
- O indicador on/off apaga-se.

Nota: O aparelho não manterá os alimentos quentes nos seguintes modos de cozedura: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Se o processo for concluído, é emitido um sinal sonoro para indicar o fim do processo. O indicador on/off apaga-se.

- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Utilize luvas de forno para retirar a cuba de pão do compartimento de cozedura e o pão da cuba de pão. A cuba de pão e o pão aquecem muito durante a sua utilização.
- Desbloqueie a cuba de pão rodando-a para a esquerda. Retire a cuba de pão do compartimento de cozedura utilizando a pega da cuba de pão.
- Retire o pão da cuba de pão. Se necessário, utilize uma espátula de borracha ou plástico.
  - Nota: Se a misturadora permanecer na cuba de pão, encha a cuba com água quente para retirar a misturadora. Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.
  - Se a misturadora permanecer no pão, utilize o gancho para retirar a misturadora. Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.
- Retire a ficha da tomada de parede. O visor desliga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

Dicas gerais

- Certifique-se de que os ingredientes são de boa qualidade e que se encontram à temperatura ambiente.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Se o compartimento de cozedura ainda estiver quente, deixe-o arrefecer completamente antes de utilizar.
- Coloque os ingredientes na cuba de pão na ordem devida:
  - Coloque os ingredientes líquidos na cuba de pão.
  - Coloque uma pequena quantidade de farinha na cuba de pão.
  - Coloque os ingredientes sólidos na cuba de pão.
  - Coloque a restante farinha na cuba de pão. Certifique-se de que todos os ingredientes sólidos são cobertos com farinha.
  - Faça um pequeno entalhe num dos lados da farinha. Coloque o fermento de padeiro ou o fermento em pó no entalhe.
  - Certifique-se de que o fermento de padeiro ou o fermento em pó não entram em contacto com sal ou ingredientes líquidos.
- Utilize preferencialmente farinha específica para pão. Se utilizar uma farinha forte (de trigo, de centeio, farinha de milho, etc.), o pão irá crescer menos do que se utilizar uma farinha fraca. Utilize a quantidade certa de farinha. Se necessário, utilize uma balança de cozinha para medir a quantidade certa de farinha.
- Utilize a quantidade certa de fermento. Utilize fermento de padeiro ativo desidratado em vez de fermento normal. Se utilizar fermento fresco, multiplique a quantidade por três e dilua o fermento num pouco de água morna. Certifique-se de que o fermento não entra em contacto com água, leite, sal ou açúcar.
- Utilize água morna. Se possível, use água da torneira. Se utilizar ovos, parta-os e adicione-os à água.
- Se utilizar leite, utilize leite fresco ou leite em pó. Se utilizar leite em pó, adicione a quantidade necessária de água ao leite em pó. Caso pretenda adicionar água ao leite fresco, a quantidade total de leite e água deve ser igual à quantidade necessária para a receita.
- Se utilizar açúcar, utilize preferencialmente açúcar branco, amarelo ou mel. Não utilize açúcar refinado nem cubos de açúcar.
- Se utilizar sal, o fermento irá crescer mais e o pão ficará mais saboroso.
- Se utilizar manteiga ou óleo, o pão ficará mais mole e terá mais sabor. Se utilizar manteiga, corte a mesma em pedaços ou permita que amoleça.
- Mantenha a tampa fechada durante o processo de cozedura.
- Depois de concluído o processo de cozedura, utilize luvas de forno para remover a cuba de pão do compartimento de cozedura e o pão da respetiva cuba.
- Deixe o pão arrefecer antes de o cortar em fatias. Se pretender comer o pão enquanto ainda estiver quente, recomendamos que o corte em fatias de 2,5 cm.
- Utilize uma faca com serrilha ou uma faca elétrica para cortar o pão às fatias.
- Guarde o pão num recipiente hermeticamente fechado para o manter fresco durante o máximo período de tempo possível (aproximadamente 2 dias). Se o pão tiver ovos, deverá ser consumido no mesmo dia. Se o pão não tiver manteiga nem óleo, deverá ser consumido no mesmo dia. Não guarde o pão no frigorífico.
- Se pretender guardar o pão no congelador, coloque-o previamente dentro de um saco de congelação.

Função de memória

- O aparelho encontra-se equipado com uma função de memória. Se a alimentação elétrica for interrompida, o processo de cozedura irá prosseguir automaticamente após 10 minutos, mesmo sem premir o botão Start/Stop.
- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Se a alimentação elétrica for interrompida durante mais de 10 minutos, a função de memória não irá funcionar. Retire os ingredientes usados da cuba de pão. (Não utilize os ingredientes usados para outras finalidades!) Coloque novos ingredientes na cuba de pão. Reinicie o aparelho. Se a massa ainda não estiver na fase de levedura quando a alimentação elétrica for interrompida, pode premir o botão Start/Stop para continuar o programa a partir do início.

Mensagens de erro

- Se o visor apresentar "HHH" depois de premir o botão Start/Stop, a temperatura no compartimento de cozedura é demasiado elevada. O aparelho não funcionará até arrefecer. Abra a tampa e deixe o aparelho arrefecer durante 10 a 20 minutos.
- Se o visor apresentar "LLL" depois de premir o botão Start/Stop (exceto o programa de cozedura), a temperatura no compartimento de cozedura é demasiado elevada. Abra a tampa e permita que o aparelho repouse durante 10 a 20 minutos para voltar à temperatura ambiente.
- Se o visor apresentar "EE0" depois de premir o botão Start/Stop, o sensor da temperatura está desligado. Solicite que o sensor da temperatura seja verificado por um agente autorizado.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Sai fumo do compartimento de cozedura ou dos orifícios de ventilação.	Os ingredientes aderem ao compartimento de cozedura ou no exterior da cuba.	Desligue a ficha da tomada e limpe o exterior da cuba ou do compartimento de cozedura.
O pão baixou ao meio e está húmido na base.	O pão ficou demasiado tempo na cuba depois de cozer e aquecer.	Retire o pão da cuba antes de terminar a função de aquecimento.
É difícil tirar o pão da cuba.	A base do pão está presa à misturadora.	Limpe a misturadora e os fusos depois da cozedura. Se necessário, encha a cuba com água quente durante 30 minutos; poderá então retirar facilmente e limpar a misturadora.
Os ingredientes não são misturados ou o pão não é cozido corretamente.	Escolha do programa errado.	Verifique o menu selecionado e as restantes definições.
	Tocou no botão START/STOP com a máquina em funcionamento.	Não use os ingredientes e comece novamente.
	A tampa foi aberta várias vezes com a máquina em funcionamento.	Nunca abra a tampa com frequência, salvo se absolutamente necessário, como para acrescentar ingredientes, e certifique-se de que a tampa fica bem fechada depois de ter sido aberta.
	Falha de energia prolongada com a máquina a funcionar.	Não use os ingredientes e comece novamente.
	A rotação da misturadora está bloqueada.	Verifique se o bloqueio se deve à presença de grãos, etc. Retire a cuba e verifique se os acionamentos rodam. Se não for o caso, envie o aparelho para o serviço de assistência pós-venda.
O aparelho não começa a funcionar. O visor apresenta "HHH".	O aparelho continua quente desde o processo de cozedura anterior.	Desligue a ficha da tomada, retire a cuba e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente. Depois, coloque a ficha na tomada e comece novamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre o aparelho da tomada eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.
- Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Limpe a tampa e o compartimento de cozedura com um pano macio e húmido. Seque bem a tampa e o compartimento de cozedura com um pano limpo e seco.
- Lave a cuba de pão em água com detergente. Seque bem a cuba de pão com um pano seco e limpo.
- Se a misturadora estiver obstruída, limpe-a com um palito de madeira ou plástico. Lave a misturadora em água com detergente. Seque bem a misturadora com um pano seco e limpo.
- Não utilize objetos pontiagudos para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza de fornos para limpar o interior do aparelho.

AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.princesshome.eu!

IT Istruzioni per l'uso

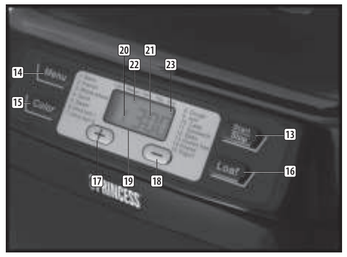
SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Per evitare rischi di incendio o scossa elettrica, non esporre questo apparecchio alla pioggia o all'umidità.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Pannello comandi
2. Coperchio
3. Manico del coperchio
4. Finestra di ispezione
5. Vano di cottura
6. Cestello del pane
7. Maniglia del cestello del pane
8. Pala impastatrice
9. Misurino
10. Dosatore
11. Gancio
12. Dispenser ingredienti

Pannello comandi



13. Tasto Avvio/arresto START/STOP
14. Tasto Menu MENU
15. Tasto Doratura COLOR
16. Tasto Peso pane LOAF SIZE
17. Tasto Tempo+ TIME+
18. Tasto Tempo- TIME-
19. Display
20. Indicatore della modalità di cottura
21. Indicatore del tempo di cottura
22. Indicatore di doratura
23. Indicatore del peso del pane

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa a parete.
- Impostare la seguente modalità di cottura: BAKE.
- Avviare il processo di cottura. L'apparecchio avvia la fase di riscaldamento.
- Dopo 10 minuti, scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.

USO

Impostazione della modalità di cottura

È possibile impostare la modalità di cottura utilizzando il tasto MENU. L'indicatore della modalità di cottura mostra la modalità di cottura selezionata.

- Per impostare la corretta modalità di cottura, consultare la tabella sottostante.
- Premere ripetutamente il tasto MENU per impostare la modalità di cottura. Ad ogni pressione del tasto l'apparecchio emetterà un bip.

Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare impostazione. Premere il tasto MENU per tornare alla prima impostazione.

Modalità di cottura	Nome	Applicazione
1	BASIC	Pane bianco e pane con farine miste, principalmente preparato con farina bianca o farina di segale. Il pane ha una consistenza compatta. Utilizzare lievito normale per questa modalità di cottura.
2	FRENCH	Pane leggero preparato con fior di farina. Questo tipo di pane è generalmente soffice e con una crosta croccante. La modalità di cottura non è adatta per la preparazione di ricette che richiedono l'uso di burro, margarina o latte.
3	WHOLE WHEAT	Pane preparato con varietà di farine forti che richiedono una fase più lunga di impastatura e lievitazione. Il pane ha una consistenza compatta.
4	QUICK	Impastatura, lievitazione e cottura del pane in meno tempo rispetto alla modalità di cottura "BASIC". Il pane risulta solitamente piccolo e di consistenza compatta. Utilizzare lievito in polvere al posto del lievito fresco.
5	SWEET	Pane con aggiunta di ingredienti dolci (zucchero, cioccolata, frutta secca o succhi di frutta). Il pane ha una consistenza ariosa e una texture leggera.
6	ULTRA-FAST-I	Impastatura, lievitazione e cottura del pane (700 g) in tempi più rapidi. Il pane risulta solitamente più piccolo e più rustico rispetto al pane preparato con la modalità di cottura "QUICK". Utilizzare lievito per lievitazione rapida per questa modalità di cottura.
7	ULTRA-FAST-II	Impastatura, lievitazione e cottura del pane (900 g) in tempi più rapidi. Il pane risulta solitamente più piccolo e più rustico rispetto al pane preparato con la modalità di cottura "QUICK". Utilizzare lievito per lievitazione rapida per questa modalità di cottura.
8	DOUGH	Impastatura e lievitazione senza cottura. Preparazione di panini, pizza, pane al vapore, ecc.
9	JAM	Preparazione di confetture e marmellate.
10	CAKE	Impastatura, lievitazione e cottura di torte. Utilizzare lievito in polvere al posto del lievito fresco.
11	SANDWICH	Impastatura, lievitazione e cottura di panini. Il pane ha una consistenza leggera e una crosta sottile.
12	BAKE	Ulteriore cottura per pane poco dorato o non sufficientemente cotto, senza la fase di impastatura o lievitazione.
13	GLUTEN FREE*	L'impasto senza glutine è solitamente più umido dell'impasto normale. Non miscelare o impastare eccessivamente l'impasto senza glutine. L'impasto senza glutine deve lievitare solo una volta e richiede un maggiore tempo di cottura rispetto al normale impasto. Aggiungere altri ingredienti agli ingredienti di base all'inizio del processo di cottura.
14	KNEAD	Impastatura senza lievitazione e cottura.
15	YOGURT	Lievitazione senza impastatura e cottura. Tempi disponibili: 6 ore o 8 ore. Premere i tasti TIME + e TIME - per selezionare il tempo di cottura. Premere il tasto START/STOP per confermare il tempo.

* Una dieta priva di glutine è consigliata per persone che soffrono di celiachia (enteropatia da glutine) o di allergie al frumento. Una dieta senza glutine è assolutamente priva di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, ecc.). È anche priva di glutine aggiunto quale additivo alimentare nella forma di aromi, stabilizzanti o addensanti. Inoltre, alcune diete prive di glutine escludono l'assunzione di avena.

Impostazione della doratura

Impostare la doratura con il tasto COLOR. L'indicatore di doratura segnala il livello di doratura: LIGHT / MEDIUM / DARK (chiara / media / scura).

Nota: La doratura non può essere impostata con le seguenti modalità di cottura: DOUGH e JAM.

- Premere ripetutamente il tasto COLOR per impostare la doratura.

Impostazione del peso del pane

- Impostare il peso del pane con il tasto LOAF SIZE. L'indicatore del peso del pane mostra il peso del pane: 700g / 900g.

Nota: È possibile impostare il peso del pane solo con le seguenti modalità di cottura: quick, dough, jam, cake e bake.

Ritardare il processo di cottura

- L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio posticipato (massimo 13 ore) per programmare l'orario di avvio del processo di cottura.
- Il processo di cottura può essere differito utilizzando i tasti TIME + e TIME -. L'indicatore del tempo di cottura mostra il tempo di cottura.
- Prima di procedere, è necessario considerare attentamente le seguenti note:
- Non posticipare il processo di cottura di ricette con ingredienti deperibili (uova, formaggio, latte fresco, ecc.).

Nota: Il processo di cottura può essere ritardato esclusivamente nelle seguenti modalità di cottura: Ultra fast, Jam e Bake.

- Premere il tasto TIME + per aumentare il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.
- Premere il tasto TIME - per ridurre il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.

Esempio:

- L'orario corrente è 19.30.
- L'orario di fine cottura posticipato è 08:00.
- La differenza tra l'orario di fine cottura posticipato e l'orario corrente è di 12,5 ore.
- Premere il tasto TIME + o il tasto TIME - finché l'indicatore del tempo di cottura mostra "12:30".

Avvio e interruzione del processo di cottura

- Utilizzare il tasto START/STOP per avviare e interrompere il processo di cottura.
- Se il processo di cottura è impostato, premere il tasto START/STOP per avviare il processo. Si sente un breve bip e i due punti sul display LCD iniziano a lampeggiare, la luce di lavoro si accende e il programma si avvia.
- Se il processo di cottura è in corso, per interromperlo premere il tasto START/STOP per circa 2 secondi, fino a quando non viene emesso un bip.

Suggerimenti per l'uso

- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa elettrica e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Prima di estrarre il pane, attendere che il cestello di raffreddi.
- Montare la pala impastatrice sul mandrino sul fondo del cestello del pane.
- Mettere gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine richiesto. Generalmente si mette prima l'acqua o la sostanza liquida, poi si aggiunge lo zucchero, il sale, la farina e si aggiunge sempre il lievito o il lievito in polvere come ultimo ingrediente. Se necessario, utilizzare il misurino per aggiungere gli ingredienti.

NOTA: La quantità massima di farina e lievito è rispettivamente 490 g e 6 g.

- Aprire il coperchio usando il manico del coperchio.
- Installare il cestello del pane sul fondo del vano di cottura. Bloccare il cestello del pane ruotandolo in senso orario.
- Chiudere il coperchio usando il manico del coperchio.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica. L'apparecchio emette un bip. Il display si accende. L'indicatore della modalità di cottura visualizza "1". L'indicatore del tempo di cottura visualizza "3:00". Indicatore di doratura visualizza l'impostazione di doratura media "MEDIUM". L'indicatore del peso del pane visualizza "900 g".
- Impostare la modalità di cottura utilizzando il tasto MENU.
- Impostare il livello di doratura utilizzando il tasto COLOR.
- Per selezionare il peso desiderato premere il tasto LOAF SIZE (700 g o 900 g).
- Se necessario, posticipare il processo di cottura utilizzando i tasti TIME + e -.
- Premere il tasto START/STOP per avviare il processo.
- Controllare regolarmente attraverso la finestra di ispezione per verificare se la preparazione ha raggiunto il grado di cottura corretto e per assicurarsi di non bruciarla.

Nota: Nelle seguenti modalità di cottura: Basic, French, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake e Sandwich; prima di avviare il programma, introdurre gli ingredienti secchi nel distributore di ingredienti, che verranno aggiunti automaticamente al pane.

Nota: Durante il processo di cottura dal coperchio può fuoriuscire vapore. Ciò rientra nel normale funzionamento.

- Quando il processo è completato, l'apparecchio emette dieci bip per indicare la fine del processo.
- L'apparecchio manterrà la preparazione calda per un massimo di 60 minuti.
- Viene emesso un bip per indicare la fine del processo.
- L'indicatore acceso/spento si spegne.

Nota: Con le seguenti modalità di cottura l'apparecchio non attiva la modalità di mantenimento in caldo: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Quando il processo è completato, viene emesso un bip per indicare la fine del processo. L'indicatore acceso/spento si spegne.

- Prima di procedere, è necessario considerare attentamente le seguenti note:
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello. Durante l'uso, il cestello del pane e il pane diventano estremamente caldi.
- Sbloccare il cestello del pane ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere il cestello del pane dal vano di cottura utilizzando l'apposita maniglia.
- Estrarre il pane dal cestello. Se necessario, utilizzare una spatola in gomma o plastica.
  - Nota: Se la pala impastatrice rimane fissata al cestello del pane, riempirlo con acqua calda per estrarla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
  - Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, utilizzare il gancio per rimuoverla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
- Scollegare la spina dalla presa elettrica. Il display si spegne.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Consigli generali

- Assicurarsi che gli ingredienti siano di ottima qualità e a temperatura ambiente.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Se il vano di cottura è ancora caldo, attendere che si raffreddi completamente prima dell'uso.
- Collocare gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine indicato:
  - Versare gli ingredienti liquidi nel cestello del pane.
  - Versare una piccola quantità di farina nel cestello del pane.
  - Introdurre gli ingredienti solidi nel cestello del pane.
  - Versare il resto della farina nel cestello del pane. Assicurarsi che tutti gli ingredienti solidi siano coperti dalla farina.
  - Creare un piccolo incavo su un lato della farina. Versare il lievito o il lievito in polvere nell'incavo.
  - Controllare che il lievito o il lievito in polvere non entri in contatto con sale o ingredienti liquidi.
- Utilizzare preferibilmente farina specifica per pane. Utilizzando una farina pesante (farina di frumento, farina di segale, farina di mais, ecc.), il pane lieviterà in misura minore rispetto all'uso di una farina leggera. Utilizzare la corretta quantità di farina. Se necessario, utilizzare una bilancia da cucina per misurare la quantità di farina.
- Utilizzare la corretta quantità di lievito. Utilizzare lievito secco attivo invece di lievito in polvere. Se si usa lievito fresco, utilizzare una quantità di lievito tre volte superiore a quella usata per il lievito secco e sciogliere il lievito in una piccola quantità di acqua tiepida. Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con acqua, latte, sale o zucchero.
- Utilizzare acqua tiepida. Se possibile, utilizzare acqua di rubinetto. Per utilizzare uova, romperle ed aggiungerle all'acqua.
- È possibile utilizzare latte fresco o latte in polvere. Per utilizzare latte in polvere, scioglierlo nella quantità d'acqua necessaria. Se si desidera aggiungere acqua al latte fresco, la quantità totale di acqua e latte deve corrispondere alla quantità richiesta dalla ricetta.
- Se richiesto, utilizzare preferibilmente zucchero bianco, zucchero di canna o miele. Non utilizzare zucchero raffinato o cubetti di zucchero.
- Utilizzando un po' di sale, si avrà una migliore lievitazione ed il pane risulterà più saporito.
- Utilizzando burro o olio, il pane risulterà più soffice e più gustoso. Per utilizzare il burro, tagliarlo in piccoli pezzi o attendere che si ammorbidisca.
- Mantenere il coperchio chiuso durante il processo di cottura.
- Al completamento del processo di cottura, utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello.
- Lasciar raffreddare il pane prima di tagliarlo in fette. Se si desidera consumare il pane quando è ancora caldo, si raccomanda di tagliarlo in fette di 2,5 cm.
- Utilizzare un coltello a lama seghettata o un coltello elettrico per tagliare il pane in fette.
- Conservare il pane in un contenitore ermeticamente sigillato per mantenerlo fresco il più a lungo possibile (circa 2 giorni). Se il pane contiene uova, deve essere consumato nello stesso giorno. Se il pane non contiene né burro né olio, deve essere consumato nello stesso giorno. Non conservare il pane in frigorifero.
- Per conservare il pane nel congelatore, avvolgerlo in un sacchetto per congelare prima di collocarlo nel congelatore.

Funzione memoria

- L'apparecchio è dotato di una funzione memoria. Se l'alimentazione viene interrotta, il processo di cottura riprenderà automaticamente dopo 10 minuti anche senza premere il tasto START/STOP.
- Prima di procedere, è necessario considerare attentamente le seguenti note:
- Se l'interruzione dell'alimentazione supera i 10 minuti, la funzione memoria non riattiverà il processo. Svuotare il cestello e scartare gli ingredienti. (Non utilizzare questi ingredienti per altre preparazioni!) Introdurre i nuovi ingredienti nel cestello del pane. Riavviare l'apparecchio. Se l'impasto non è ancora in fase di lievitazione quando l'alimentazione viene interrotta, è possibile premere il tasto START/STOP per riprendere il programma dall'inizio.

Messaggi di errore

- Se, dopo aver premuto il tasto START/STOP il display indica "HHH", la temperatura all'interno del vano di cottura è troppo alta. L'apparecchio non si attiverà finché non si è raffreddato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10–20 minuti.
- Se, dopo aver premuto il tasto START/STOP il display indica "LLL" (ad esclusione della modalità di cottura BAKE), la temperatura all'interno del vano di cottura è troppo bassa. Aprire il coperchio e lasciare riposare l'apparecchio per 10–20 minuti per riportarlo a temperatura ambiente.
- Se dopo aver premuto il tasto START/STOP, il display indica "EE0", il sensore di temperatura è scollegato. Fare controllare il sensore di temperatura da un centro di assistenza autorizzato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Dallo scomparto di cottura o dalle bocchette di ventilazione esce del fumo.	Presenza di residui di ingredienti nel vano di cottura o sull'esterno del cestello.	Scollegare la spina e pulire l'esterno del cestello o il vano cottura.
Il pane si sgonfia al centro ed è umido sul fondo.	Il pane è rimasto troppo a lungo nel cestello dopo la cottura e il riscaldamento.	Togliere il pane dal cestello prima che la funzione di riscaldamento sia terminata.
Il pane non si estrae facilmente dal cestello.	Il fondo della pagnotta è attaccato alla pala impastatrice.	Pulire la pala impastatrice e l'alberino dopo la cottura. Se necessario, riempire il cestello con acqua calda; trascorsi 30 minuti la pala impastatrice potrà essere facilmente rimossa e pulita.
Gli ingredienti non sono miscelati o il pane non è cotto correttamente.	Impostazione errata del programma.	Controllare il menu selezionato e le altre impostazioni.
	Il tasto START/STOP è stato toccato mentre la macchina era in funzione.	Non riutilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo.
	Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento della macchina.	Non aprire mai il coperchio più volte di quanto non sia strettamente necessario per l'aggiunta di ingredienti ed assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso dopo l'apertura.
	Interruzione prolungata dell'alimentazione mentre la macchina era in funzione.	Non riutilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo.
	La rotazione della pala impastatrice è bloccata.	Controllare se la pala impastatrice è bloccata da semi o altri ingredienti solidi. Estrarre il cestello e controllare se gli ingranaggi girano. In caso contrario, inviare l'apparecchio al servizio clienti.
L'apparecchio non si avvia. Il display mostra HHH.	L'apparecchio è ancora caldo dopo la precedente procedura di cottura.	Estrarre la spina, estrarre il cestello e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Poi inserire la spina e ricominciare da capo.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Sfilare sempre la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasive, retine o lane d'acciaio poiché il loro utilizzo può danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altro liquido.
- Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Pulire il coperchio e il vano di cottura con un panno morbido e umido. Asciugare a fondo il coperchio e il vano di cottura con un panno pulito e asciutto.
- Lavare il cestello per pane in acqua e sapone per piatti. Asciugare a fondo il cestello del pane con un panno pulito e asciutto.
- Se la pala impastatrice è incrostata, pulirla con uno stuzzicadenti in legno o plastica. Lavare la pala impastatrice in acqua e sapone per piatti. Asciugare a fondo la pala impastatrice con un panno pulito e asciutto.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti per forni per pulire la parte interna dell'apparecchio.

AMBIENTE

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

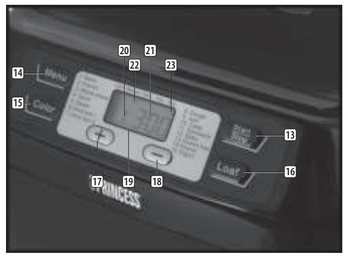
Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.princesshome.eu!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- För att förhindra brand eller elektriska stötar utsätt inte denna apparat för regn eller fukt.
- Ytan kan bli varm vid användning.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
  - ”Bed and breakfast” och liknande boendemiljöer.
  - Bondgårdar.

BESKRIVNING AV DELAR
1. Manöverpanel
2. Lock
3. Lockhandtag
4. Inspektionsfönster
5. Bakningsutrymme
6. Brödpanna
7. Handtag till brödpanna
8. Knådningsskovel
9. Mätkopp
10. Mätsked
11. Krok
12. Ingrediensdispenser

Manöverpanel



13. Start-/stoppknapp
14. Menyknapp
15. Färgknapp
16. Knapp för limpstorlek
17. Tidsknapp +
18. Tidsknapp –
19. Display
20. Indikator för bakningsläge
21. Indikator för bakningstid
22. Indikator för rostningsfärg
23. Indikator för limpstorlek

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. Använd aldrig slipande produkter.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- Välj följande bakningsläge: BAKE.
- Starta bakningen. Enheten börjar värmas upp.
- Efter 10 minuter, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills enheten har svalnat.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.

ANVÄNDNING
Ställa in bakningsläget
Bakningsläget kan ställas in med menyknappen. Indikatorn för bakningsläge visar bakningsläget.
- Se tabellen nedan för inställning av korrekt bakningsläge.
- Tryck upprepat på menyknappen för att ställa in önskad bakningsläge. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen.

Obs: Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på menyknappen för att återgå till den första inställningen.

Bakningsläge	Namn	Applikation
1	BASIC	Vita och blandade bröd, huvudsakligen bakade av vetemjöl eller rågmjöl. Brödet har en kompakt konsistens. Använd normal jäst för bakningsläget.
2	FRENCH	Lätt bröd bakat av finmalt mjöl. Brödet är oftast fluffigt och har en frasig skorpa. Bakningsläget lämpar sig inte för bakrecept som kräver smör, margarin eller mjölk.
3	WHOLE WHEAT	Tyngre bröd med tyngre typer av mjöl som kräver mera knådning och jäsning. Brödet har en kompakt konsistens.
4	QUICK	Knådning, jäsning och gräddning av bröd på kortare tid än vid användning av bakningsläget "BASIC". Brödet är normalt litet och har en tät konsistens. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
5	SWEET.	Bröd med tillsats av sötma (socker, choklad, torra frukter eller fruktjuice). Brödet har en luftig konsistens och en lätt struktur.
6	ULTRA-FAST-I	Knådning, jäsning och gräddning av limpa (700 g) på kortaste tid. Brödet är normalt mindre och grovkornigare än vid användning av bakningsläget "QUICK". Använd snabbjäsande jäst för bakningsläget.
7	ULTRA-FAST-II	Knådning, jäsning och gräddning av limpa (900 g) på kortaste tid. Brödet är normalt mindre och grovkornigare än vid användning av bakningsläget "QUICK". Använd snabbjäsande jäst för bakningsläget.
8	DOUGH	Knådning och jäsning, utan gräddning. Bakning av brödrullar, pizza, ängat bröd, etc.
9	JAM	Laga sylt och marmelad.
10	CAKE	Knådning, jäsning och gräddning av kakor. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
11	SANDWICH	Knådning, jäsning och gräddning av sandwich. Brödet har en lätt struktur och en tunn skorpa.
12	BAKE	Ytterligare gräddning av bröd som är för lätta eller inte genomgräddade, utan ytterligare knådning eller jäsning.
13	GLUTENFRI*	Glutenfri deg är normalt blötare än normal deg. Överblanda eller överknåda inte glutenfri deg. Glutenfri deg får bara jäsa en gång och kräver längre gräddningstid än vanlig deg. Tillsätt ytterligare ingredienser till grundingredienserna alldeles i början av bakningen.
14	KNEAD	Knådning utan jäsning och gräddning.
15	YOGHURT	Jäsning utan knådning och gräddning. Tillgängliga tider: 6 timmar eller 8 timmar. Tryck på tidsknappen + eller – för att välja tiden. Tryck på start-/stoppknappen för att ställa in tiden.

* En glutenfri diet rekommenderas för personer som lider av celiaki (glutenintolerans) och veteallergi. Den glutenfria dieten är helt fri från ingredienser framställda av gluten-innehållande sädesslag (vete, råg, korn, etc.). Den glutenfria dieten är också helt fri från gluten som en mattillsatts i form av smaksättande, stabiliserande eller förtjockande medel. Dessutom exkluderas havre i vissa glutenfria dieter.

Ställa in rostningsfärgen
Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen. Indikatorn för rostningsfärg visar rostningsfärgen: light/medium/dark.
Obs! Rostningsfärgen kan inte ställas in för följande bakningslägen: dough och jam.
- Tryck upprepat på färgknappen för att ställa in rostningsfärgen.

Ställa in limpstorlek
- Limpstorleken kan ställas in med knappen för limpstorlek. Indikatorn för limpstorlek visar limpstorleken: 700 g/900 g.

Obs: Limpstorleken kan bara ställas in för följande bakningslägen: quick, dough, jam, cake och bake.

Fördröja bakningsprocessen
- Apparaten har en funktion för startfördröjning (max. 13 timmar) som gör det möjligt att programmera tiden för start av bakningen.
- Bakningen kan fördröjas med tidsknappen + och tidsknappen –. Indikatorn för bakningstid visar bakningstiden.
- Innan du börjar ber vi dig att beakta följande detaljer:
- Fördröj inte bakningen för recept med ömtåliga ingredienser (ägg, ost, färskmjölk, etc.).

Obs! Bakningen kan inte fördröjas för följande bakningslägen: Ultra fast, Jam och Bake.
- Tryck på tidsknappen + för att öka tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.
- Tryck på tidsknappen – för att minska tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.

Exempel:
- Den aktuella tiden är 19:30.
- Den fördröjda färdigtiden är 08:00.
- Skillnaden mellan den fördröjda färdigtiden och den aktuella tiden är 12,5 tim.
- Tryck på tidsknappen + eller tidsknappen – tills indikatorn för bakningstid visar "12:30".

Starta och stoppa bakningsprocessen
- Start-/stoppknappen används till att starta och stoppa bakningen.
- När bakningsprocessen är inställd trycker du på start-/stoppknappen för att starta processen. En kort signal ljuder och två prickar på LCD-displayen börjar att blinka, driftslampan tänds och programmet startar.
- När bakningsprocessen är i gång trycker du på start-/stoppknappen i ca 2 sekunder tills du hör ett pip för att stoppa processen.

Tips för användning
- Före montering eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Låt brödpannan svalna innan du tar ut brödet.
- Montera knådningsskoveln på spindeln i botten av brödpannan.
- Sätt in ingredienserna i brödpannan i rätt ordning. Normalt sett ska vattnet eller vätskan tillsättas först, därefter socker, salt och mjöl. Jäst eller bakpulver ska alltid tillsättas som sista ingrediens. Om nödvändigt, använd mättkoppen för tillsättning av ingredienserna.

OBS: Maximal mängd för mjöl och jäst är 490 resp. 6 g.
- Öppna luckan med luckhandtaget.
- Montera brödpannan i botten av bakningsutrymmet. Lås brödpannan genom att vrida den medurs.
- Stäng luckan med luckhandtaget.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Apparaten piper. Displayen tänds. Indikatorn för bakningsläge visar "1". Indikatorn för bakningstid visar "3:00". Indikator för rostningsfärgen visar "medium". Indikatorn för limpstorlek visar "900 g".
- Bakningsläget kan ställas in med menyknappen.
- Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen.
- Tryck på knappen för limpstorlek för att välja önskad storlek (700 g eller 900 g).
- Bakningen kan vid behov fördröjas med tidsknappen + eller tidsknappen –.
- Tryck på start-/stoppknappen för att starta processen.
- Titta regelbundet genom inspektionsfönstret för att se om maten är klar och för att säkerställa att den inte bränns.

Obs! I bakningslägena Basic, French, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake och Sandwich: Tillsätt de torra ingredienserna i ingrediensdispensern före bakning, så fördelas de automatiskt i brödet.

Obs! Det kan komma ut ånga genom locket under bakningen. Detta är normalt.
- När processen är klar, ljuder en signal som talar om att det är klart.
- Apparaten kommer att hålla maten varm i max. 60 minuter.
- En signal ljuder som talar om att processen har avslutats.
- På-/av-indikatorn släcks.

Obs! Apparaten kommer inte att hålla maten varm för följande bakningslägen: Dough, Jam, Knead, Yoghurt. Om processen är klar, ljuder en signal som talar om att det är klart. På-/av-indikatorn släcks.
- Innan du börjar ber vi dig att beakta följande detaljer:
- När processen är klar, använd då ugnshandskar när du tar ut brödpannan från apparaten och brödet från brödpannan. Brödpannan och brödet blir mycket heta när de används.
- Lossa brödpannan genom att vrida den moturs. Ta bort brödpannan från bakningsutrymmet med brödpannans handtag.
- Ta ut brödet från brödpannan. Använd vid behov en stekspade av plast eller gummi.
  - Obs! Om knådningsskoveln stannar kvar i brödpannan, fyll då brödpannan med hett vatten för att ta bort knådningsskoveln. Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.
  - Om knådningsskoveln stannar kvar i brödet, ta då bort knådningsskoveln med kroken. Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Displayen släcks.
- Låt apparaten svalna helt.

Allmänna tips
- Kontrollera att ingredienserna är av god kvalitet och har rumstemperatur.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Om bakutrymmet fortfarande är varmt, låt det svalna helt före användning.
- Sätt in ingredienserna i brödpannan i rätt ordning.
  - Häll i de flytande ingredienserna i brödpannan.
  - Häll i en lite mängd mjöl i brödpannan.
  - Häll i de fasta ingredienserna i brödpannan.
  - Häll i resten av mjölet i brödpannan. Kontrollera att alla fasta ingredienser är täckta av mjöl.
  - Gör en liten fördjupning på ena sidan av mjölet. Häll bakjästen eller bakpulvret i fördjupningen.
  - Kontrollera att bakjästen eller pulvret inte kommer i kontakt med salt eller flytande ingredienser.
- Använd lämpligen bakningsmjöl. Om du använder tungt mjöl (vete, råg, korn, etc.), kommer brödet att jäsa mindre än om du använder lätt mjöl. Använd rätt mängd mjöl. Om så erfordras, använd en kökskvig till att mäta mängden mjöl.
- Använd rätt mängd bakjäst. Använd torr, aktiv bakjäst i stället för bakpulver. Om du använder färsk jäst, använd då tre gånger så mycket som om du använder torkad jäst och lös upp jästen i lite ljummet vatten. Kontrollera att bakjästen inte kommer i kontakt med vatten, mjölk eller socker.
- Använd ljummet vatten. Använd kranvatten om så är möjligt. Om du använder ägg, knäck äggen och lägg dem i vattnet.
- Om du använder mjölk, använd då färsk mjölk eller mjölkpulver. Om du använder mjölkpulver, tillsätt då erfordrad mängd vatten till mjölkpulvret. Om du vill tillsätta vatten till färskmjölken så måste den totala mängden av mjölk och vatten vara lika med den enligt receptet erfordrade mängden.
- Om du använder socker, använd då lämpligen vitt socker, brunt socker eller honung. Använd inte raffinerat socker eller sockerbitar.
- Om du använder salt, kommer jästen att jäsa bättre och brödet får mera smak.
- Om du använder smör eller olja, kommer brödet att bli mjukare och få mera smak. Om du använder smör, skär det i bitar eller låt det mjukna.
- Håll alltid locket stängt under bakningen.
- När bakningen är klar, använd då ugnshandskar när du tar ut brödpannan från apparaten och brödet från brödpannan.
- Låt brödet svalna innan du skär det i skivor. Om du vill äta brödet medan det fortfarande är varmt, rekommenderar vi att du skär det i skivor om 2,5 cm.
- Använd en tandad kniv eller en elektrisk kniv till att skiva brödet.
- Förvara brödet i en hermetiskt tillsluten behållare för att hålla det färskt så länge som möjligt (ca 2 dagar). Om brödet innehåller ägg, så måste det konsumeras samma dag. Om brödet inte innehåller vare sig smör eller olja, så måste det konsumeras samma dag. Förvara inte brödet i kylskåp.
- Om du vill förvara brödet i frysbox, lägg då in det i en fryspåse innan det läggs in i frysen.

Minnesfunktion
- Apparaten är utrustad med en minnesfunktion. Om strömförsörjningen bryts, kommer bakningen att fortsätta automatiskt efter 10 minuter, även om inte start-/stoppknappen tryckts in.
- Innan du börjar ber vi dig att beakta följande detaljer:
- Om strömförsörjningen bryts i mer än 10 minuter kommer minnesfunktionen inte att fungera. Ta bort de gamla ingredienserna från brödpannan. (Använd inte gamla ingredienser för annan matlagning!) Tillsätt nya ingredienser i brödpannan. Starta om apparaten. Om degen inte ännu är i jäsningsfasen när strömmen bryts, kan du trycka på start-/stoppknappen för att fortsätta programmet från början.

Felmeddelanden
- Om displayen visar "HHH" efter att du tryckt på start-/stoppknappen är temperaturen i bakningsutrymmet för hög. Apparaten kommer inte att fungera förrän den svalnat. Öppna locket och låt apparaten svalna i 10–20 minuter.
- Om displayen visar "LLL" efter att du tryckt på start-/stoppknappen (förutom för programmet Bake) är temperaturen i bakningsutrymmet för låg. Öppna locket och låt apparaten svalna till rumstemperatur i 10–20 minuter.
- Om displayen visar "EE0" efter att du tryckt på start-/stoppknappen är temperaturgivaren bortkopplad. Låt en behörig reparatör kontrollera temperaturgivaren.

FELSÖKNING

Problem	Orsak	Lösning
Det kommer ut rök från bakningsutrymmet eller ur ventilerna.	Ingredienserna har fastnat i bakningsutrymmet eller på utsidan av brödpannan.	Dra ut kontakten och rengör utsidan av brödpannan eller bakningsutrymmet.
Brödet sjunker ihop i mitten och är fuktigt på undersidan.	Brödet har legat för länge i brödpannan efter bakning och varmhållning.	Ta ut brödet ur brödpannan innan varmhållningsfunktion en avbryts.
Det är svårt att ta upp brödet ur brödpannan.	Limpans undersida har fastnat på knådningsskoveln.	Rengöring knådningsskoveln och skaftet efter bakning. Fyll vid behov bakningspannan med varmt vatten i 30 minuter, därefter kan knådningsskoveln enkelt tas bort och rengöras.
Ingredienserna blandas inte/brödet bakas inte korrekt.	Felaktig programinställning.	Kontrollera vald meny och andra inställningar.
	Start-/stoppknappen trycktes ner medan apparaten arbetade.	Använd inte ingredienserna, börja om på nytt.
	Locket öppnades upprepade gånger medan apparaten arbetade.	Öppna aldrig locket upprepade gånger om det inte är nödvändigt (t.ex. för att tillsätta ingredienser) och se till att locket stängs ordentligt igen.
	Långt driftstopp medan apparaten arbetade.	Använd inte ingredienserna, börja om på nytt.
	Knådningsskovelns rotation blockerades.	Kontrollera om knådningsskoveln blockeras av mjöl, gryn eller annat. Dra ut bakningspannan och kontrollera och drivenheten roterar. Om så inte är fallet skickar du in apparaten till kundservice.
Apparaten startar inte. "HHH" visas på displayen.	Apparaten är fortfarande varm efter föregående bakningsprocess.	Dra ut kontakten, ta ut bakningspannan och låt den svalna i rumstemperatur. Sätt sedan i kontakten och börja om på nytt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
- Dra alltid ur kontakten och låt strykjärnet svalna helt före rengöring.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvamp, eftersom dessa skadar apparaten. Sänk inte i vatten eller någon annan vätska.
- Torka enhetens utsida ordentligt med en ren, torr trasa.
- Rengör locket och bakutrymmet med en mjuk, fuktig trasa. Torka locket och bakutrymmet ordentligt med en ren, torr trasa.
- Rengör brödpannan i såpvatten. Torka brödpannan ordentligt med en ren, torr trasa.
- Om knådningsskoveln är igentäppt, rengör den då med en tandpetare av trä eller plast. Rengör knådningsskoveln i såpvatten. Torka knådningsskoveln ordentligt med en ren, torr trasa.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av enheten.
- Använd inte ugnsrengörare till att rengöra insidan av enheten.

OMGIVNING

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektronistk hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

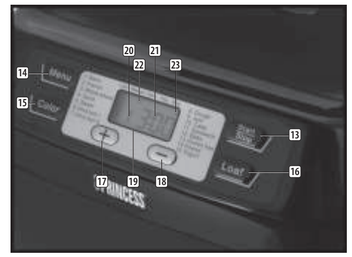
Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.princesshome.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby zapobiec powstaniu pożaru lub porażenia prądem nie narażać urządzenia na działanie deszczu ani wilgoci.
- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.

OPIS CZĘŚCI
1. Panel obsługi
2. Pokrywa
3. Rączka pokrywy
4. Wizjer
5. Komora pieczenia
6. Misa do pieczenia chleba
7. Rączka misy do pieczenia chleba
8. Mieszadło do wyrabiania
9. Miarka
10. Łyżka do odmierzania
11. Hak
12. Dozownik składników

Panel obsługi



13. Przycisk start/stop
14. Przycisk menu
15. Przycisk koloru
16. Przycisk wielkości bochenka
17. Przycisk Czas +
18. Przycisk Czas -
19. Wyświetlacz
20. Wskaźnik trybu pieczenia
21. Wskaźnik czasu pieczenia
22. Wskaźnik koloru opieczenia
23. Wskaźnik wielkości bochenka

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Umieść wtyczkę zasilającą w gniazdku elektrycznym.
- Ustaw następujący tryb pieczenia: BAKE (pieczenie).
- Uruchom proces pieczenia. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- Po 10 minutach wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.

UŻYTKOWANIE
Ustawianie trybu pieczenia
Tryb pieczenia można ustawić za pomocą przycisku menu. Wskaźnik trybu pieczenia pokazuje tryb pieczenia.
- Aby ustawić odpowiedni tryb pieczenia, skorzystaj z poniższej tabeli.
- Naciśnij kilka razy przycisk menu, aby ustawić tryb pieczenia. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.

Uwaga: Po osiągnięciu ostatniego ustawienia można je dalej zmieniać. Naciśnij przycisk menu, aby powrócić do pierwszego ustawienia.

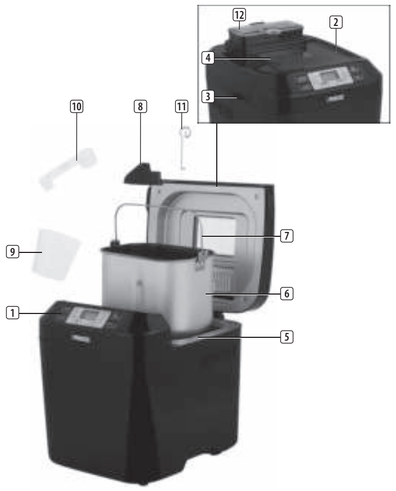
Tryb pieczenia	Nazwa	Zastosowanie
1	BASIC (podstawowy)	Chleby białe i mieszane, głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. W tym trybie pieczenia używaj normalnych drożdży.
2	FRENCH (francuski)	Lekkie chleby z drobno zmielonej mąki. Chleb jest zwykle puszysty i ma chrupiącą skórkę. Ten tryb pieczenia nie nadaje się do przepisów, w których stosuje się ciasto, margarynę lub mleko.
3	WHOLE WHEAT (razowa mąka pszenna)	Ciężkie chleby na różnych rodzajach mąki, wymagające dłuższego zagniatania i rośnięcia. Chleb ma zwartą konsystencję.
4	QUICK (szybki)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chleba w czasie krótszym niż w trybie pieczenia „BASIC”. Chleb jest zwykle niewielki i ma zwartą teksturę. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
5	SWEET (słodki)	Chleby ze słodkimi dodatkami (cukier, czekolada, suszone owoce lub soki owocowe). Chleb ma puszystą konsystencję i lekką teksturę.
6	ULTRA-FAST-I (ultraszybki 1)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (700 g) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK”. W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.

PRINCESS®

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
RU Руководство по эксплуатации

Automatic Bread Maker
01.152010.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

7	ULTRA-FAST-II (ULTRASZYBKI 2)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (900 g) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK". W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.
8	DOUGH (surowe ciasto)	Wyrabianie i rośnięcie, bez pieczenia. Do bułek, pizzy, chleba gotowanego na parze itp.
9	JAM (dżem)	Do dżemów i marmolad.
10	CAKE (ciasto)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie ciast. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
11	SANDWICH (kanapka)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chlebów kanapkowych. Chleb ma lekką teksturę i cienką skórkę.
12	BAKE (pieczenie)	Dodatkowe pieczenie chlebów, które są zbyt słabo opieczone lub niedopieczone, bez wyrabiania i rośnięcia.
13	GLUTEN FREE* (bezglutenowe)	Surowe ciasto bezglutenowe jest zwykle bardziej wilgotne niż normalne. Ciasta bezglutenowego nie należy nadmiernie mieszać ani nadmiernie wyrabiać. Ciasto bezglutenowe musi wyrastać tylko raz i trzeba je piec dłużej niż normalne ciasto. Dodatkowe składniki do składników podstawowych należy dodać na samym początku procesu pieczenia.
14	KNEAD (wyrabianie)	Wyrabianie, bez rośnięcia i pieczenia.
15	YOGURT (jogurt)	Rośnięcie, bez wyrabiania i pieczenia. Dostępne czasy: 6 godzin lub 8 godzin. Naciśnij przycisk Czas + lub Czas -, aby wybrać czas. Naciśnij przycisk START/ STOP, aby ustawić czas.

* Dieta bezglutenowa jest zalecana dla osób cierpiących na celiakię (enteropatię z nadwrażliwości na gluten) oraz alergię na pszenicę. W diecie bezglutenowej całkowicie wyklucza się składniki pochodzące ze zbóż zawierających gluten (pszenica, żyto, jęczmień itp.). Dieta bezglutenowa jest też całkowicie wolna od glutenu w charakterze dodatku do żywności, takiego jak środek aromatyzujący, stabilizujący lub zagęszczający. Ponadto, w niektórych dietach bezglutenowych wyklucza się owies.

Ustawianie koloru opieczenia
Kolor opieczenia można ustawić za pomocą przycisku koloru. Wskaźnik koloru opieczenia pokazuje kolor opieczenia: jasny / średni / ciemny.
Uwaga: Kolory opieczenia nie można ustawić w następujących trybach pieczenia: surowe ciasto i dżem.
• Naciśnij kilka razy przycisk koloru, aby ustawić kolor opieczenia.

Ustawianie wielkości bochenka
• Wielkość bochenka można ustawić za pomocą przycisku wielkości bochenka. Wskaźnik wielkości bochenka pokazuje wielkość bochenka: 700 g / 900 g.
Uwaga: Wielkość bochenka można ustawić tylko w następujących trybach pieczenia: szybki, surowe ciasto, dżem, ciasto i pieczenie.

Opóźnianie procesu pieczenia
• Urządzenie jest wyposażone w funkcję opóźnienia startu (maks. 13 godzin), która umożliwia zaprogramowanie czasu przed rozpoczęciem procesu pieczenia.
• Czas pieczenia można opóźnić za pomocą przycisku Czas + i Czas -. Wskaźnik czasu pieczenia pokazuje czas pieczenia.
• Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
• Nie opóźniaj procesu pieczenia w przypadku przepisów, w których są wykorzystywane szybko psujące się składniki (jajka, ser, świeże mleko itp.).
Uwaga: Procesu pieczenia nie można opóźnić w następujących trybach pieczenia: Ultraszybki, dżem i pieczenie.
• Naciśnij przycisk Czas +, aby wydłużyć czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.
• Naciśnij przycisk Czas -, aby skrócić czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.

Przykład:
• Teraz jest 19:30.
• Opóźniony czas zakończenia to 8:00 rano.
• Różnica między opóźnionym czasem zakończenia a aktualną godziną wynosi 12,5 godziny.
• Naciskaj przycisk Czas + lub Czas -, aż na wskaźniku czasu pieczenia pokaże się „12:30".

Uruchamianie i zatrzymywanie procesu pieczenia
• Do uruchamiania i zatrzymywania procesu pieczenia używa się przycisku Start/Stop.
• Gdy jest ustawiony proces pieczenia, naciśnij przycisk Start/Stop, aby go rozpocząć. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a dwie kropki na LCD zaczną migać. Zapali się światło wskazujące pracę i program się uruchomi.
• Kiedy proces pieczenia aktualnie trwa, aby go zakończyć, naciśnij i przytrzymaj przez ok. 2 s przycisk Start/Stop, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

Wskazówki dotyczące użytkowania
• Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu należy wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
• Przed wyjęciem chleba poczekaj, aż misa do pieczenia chleba ostygnie.
• Zamontuj mieszadło do wyrabiania na trzpieniu na dnie misy do pieczenia chleba.
• Włóż składniki do misy do pieczenia chleba w wymaganej kolejności. Zwykle na początku trzeba dodać wodę i inne płynne składniki. Następnie wsypuje się cukier, sól i mąkę. Drożdże lub proszek do pieczenia należy zawsze dodawać na końcu. W razie potrzeby użyj miarki (lub łyżki do odmierzania, aby dodać składniki.
UWAGA: Maksymalnie można dodać jednorazowo 490 g mąki i 6 g drożdży.
• Otwórz pokrywę za pomocą rączki pokrywy.
• Zamontuj misę do pieczenia chleba na dnie komory pieczenia. Zablokuj misę do pieczenia chleba, przekręcając ją w prawo.
• Zamknij pokrywę za pomocą rączki pokrywy.
• Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Włącza się wyświetlacz. Wskaźnik trybu pieczenia pokazuje „1". Wskaźnik czasu pieczenia pokazuje „3:00". Wskaźnik koloru opieczenia pokazuje „medium" (średni). Wskaźnik wielkości bochenka pokazuje „900 g".
• Ustaw tryb pieczenia za pomocą przycisku menu.
• Ustaw kolor opieczenia za pomocą przycisku koloru.
• Naciśnij przycisk bochenka, aby wybrać żądaną wielkość (700 g lub 900 g).
• W razie potrzeby opóźnij czas pieczenia za pomocą przycisku Czas + i Czas -.
• Naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć proces.
• Regularnie zaglądaj przez wizjer, aby sprawdzić, czy żywność jest odpowiednio przygotowywana i się nie przypala.
Uwaga: W następujących trybach pieczenia: Podstawowy, Francuski, Szybki, Słodki, Ultraszybki, Ciasto i Kanapka, przed włączeniem włóż suche składniki do dozownika składników. Składniki będą wówczas równomiernie dodawane do chleba.
Uwaga: W trakcie pieczenia przez pokrywę może się wydostawać para. Jest to normalny objaw.
• Dziesięć sygnałów dźwiękowych sygnalizuje zakończenie procesu.
• Urządzenie będzie podtrzymywało ciepło żywności przez maksymalnie 60 minut.
• Sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu.
• Wskaźnik wł./wył. zgaśnie.

Uwaga: Urządzenie nie podtrzymuje ciepła w następujących trybach pieczenia: Surowe ciasto, Dżem, Wyrabianie, Jogurt. Gdy proces się zakończy, zasygnalizuje to sygnał dźwiękowy. Wskaźnik wł./wył. zgaśnie.
• Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
• Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć misę z chlebem z komory, a następnie chleb z misy. Podczas pieczenia misa do chleba i chleb stają się bardzo gorące.
• Odblokuj misę do pieczenia chleba, przekręcając ją w lewo. Wyjmij misę do chleba z komory pieczenia za pomocą rączki misy.
• Wyjmij chleb z misy. W razie potrzeby użyj gumowej lub plastikowej łopatki.
– Uwaga: Jeśli w misie zostanie mieszadło do wyrabiania, napełnij misę gorącą wodą, aby je wyjąć. Do wyjmowania mieszadła nie używaj ostrych lub metalowych przedmiotów.
– Jeśli w chlebie zostanie mieszadło do wyrabiania, użyj haczyka, aby je wyjąć. Do wyjmowania mieszadła nie używaj ostrych lub metalowych przedmiotów.
• Wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego. Wyświetlacz gaśnie.
• Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Porady ogólne
• Zadbaj o to, aby składniki były dobrej jakości i w temperaturze pokojowej.
• Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni.
• Jeśli komora pieczenia jest ciągle ciepła, przed użyciem poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
• Włóż składniki do misy do pieczenia chleba w wymaganej kolejności:
– Wlej płynne składniki do misy do pieczenia chleba.
– Wsyp niewielką ilość mąki do misy do pieczenia chleba.
– Włóż stałe składniki do misy do pieczenia chleba.
– Wsyp resztę mąki do misy do pieczenia chleba. Upewnij się, że mąka zakrywa wszystkie stałe składniki.
– Zrób niewielkie zagłębienie z boku mąki. Włóż do zagłębienia drożdże piekarskie lub proszek do pieczenia.
– Upewnij się, że drożdże piekarskie lub proszek do pieczenia nie stykają się z solą ani płynnymi składnikami.
• Najlepiej jest używać specjalnej mąki do wypieku chleba. Jeśli użyjesz cięższej mąki (pszennej, żytniej, kukurydzianej itp.), chleb będzie rosnąć słabiej niż w przypadku mąki lekkiej. Użyj odpowiedniej ilości mąki. W razie potrzeby odmierz mąkę za pomocą wagi kuchennej.
• Użyj odpowiedniej ilości drożdży piekarskich. Zamiast proszku do pieczenia użyj suszonych aktywnych drożdży piekarskich. Jeśli używasz świeżych drożdży, weź ich trzykrotnie więcej niż drożdży suszonych i rozpuść drożdże w niewielkiej ilości letniej wody. Upewnij się, że drożdże piekarskie nie stykają się z wodą, mlekiem, solą ani cukrem.
• Użyj letniej wody. Jeśli to możliwe, użyj wody z kranu. Jeśli używasz jajek, rozbij je i dodaj do wody.
• Jeśli używasz mleka, użyj mleka świeżego lub w proszku. Jeśli używasz mleka w proszku, dodaj do niego odpowiednią ilość wody. Jeśli chcesz dodać wodę do świeżego mleka, łączna ilość mleka i wody musi być równa wymaganej w przepisie ilości.
• Jeśli używasz cukru, najlepiej użyj cukru białego, brązowego lub miodu. Nie używaj cukru rafinowanego ani cukru w kostkach.
• Jeśli używasz soli, drożdże wyrastają lepiej i chleb będzie smaczniejszy.
• Jeśli używasz masła lub oleju, chleb będzie bardziej miękki i smaczniejszy. Jeśli używasz masła, potnij je na kawałki lub poczekaj, aż zmięknie.
• W trakcie pieczenia pokrywa musi być zamknięta.
• Gdy pieczenie się skończy, użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć misę z chlebem z komory, a następnie chleb z misy.
• Przed pokrojeniem chleba na kromki poczekaj, aż ostygnie. Jeśli chcesz jeść jeszcze ciepły chleb, zaleca się, aby kroić go na kromki o grubości 2,5 cm.
• Do krojenia chleba używaj noża ząbkowanego lub elektrycznego.
• Przechowuj chleb w szczelnie zamkniętym pojemniku, aby jak najdłużej pozostał świeży (ok. 2 dni). Jeśli chleb zawiera jajka, należy go spożyć tego samego dnia. Jeśli chleb nie zawiera masła ani oleju, należy go spożyć tego samego dnia. Nie przechowuj chleba w lodówce.
• Jeśli chcesz przechowywać chleb w zamrażarce, najpierw włóż go do torebki do mrożenia.

Funkcja pamięci
• Urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci. W razie chwilowego zaniku zasilania proces pieczenia będzie kontynuowany automatycznie po 10 minutach, nawet jeśli nie naciśnie się przycisku Start/Stop.
• Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
• W razie zaniku zasilania na dłużej niż 10 minut funkcja pamięci nie działa. Wyjmij stare składniki z misy. (Nie używaj starych składników do przyrządzania innych potraw!) Włóż nowe składniki do misy. Ponownie uruchom urządzenie. Jeśli w momencie zaniku zasilania ciasto nie zaczęło jeszcze rosnąć, możesz nacisnąć przycisk Start/Stop, aby kontynuować program od początku.

Komunikaty błędów
• Jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop na wyświetlaczu pokazuje się „HHH", to znaczy, że temperatura w komorze pieczenia jest za wysoka. Urządzenie nie będzie działało, dopóki nie ostygnie. Otwórz pokrywę i poczekaj 10-20 minut, aż urządzenie ostygnie.
• Jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop na wyświetlaczu pokazuje się „LLL" (z wyjątkiem programu pieczenia), to znaczy, że temperatura w komorze pieczenia jest za niska. Otwórz pokrywę i poczekaj 10-20 minut, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową.
• Jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop na wyświetlaczu pokazuje się „EE0", to znaczy, że czujnik temperatury jest rozłączony. Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu, aby sprawdzić czujnik temperatury.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z komory pieczenia lub otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przywierają do komory pieczenia lub na zewnątrz misy.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, wyczyść misę od zewnątrz i komorę pieczenia.
Chleb zapada się w środku, a po brzegach jest wilgotny.	Po upieczeniu i podtrzymywaniu ciepła chleb na zbyt długo pozostał w misie.	Wyjmij chleb z misy, zanim wyłączy się funkcja podtrzymywania ciepła.
Chleb z misy trudno się wyjmuje.	Spód bochenka przywarł do mieszadła.	Po upieczeniu oczyść mieszadło i wały. W razie potrzeby wlej do misy ciepłą wodę na 30 minut. Wówczas mieszadło można łatwo wyjąć i umyć.
Składniki nie są wymieszane lub chleb się źle wypieka.	Niewłaściwe ustawienie programu.	Sprawdź wybrane menu i inne ustawienia.
	W trakcie pracy maszyny dotknięto przycisku START/ STOP.	Nie używaj tych samych składników. Zacznij od nowa.
	Podczas pracy maszyny kilkakrotnie otwarto pokrywę.	Nigdy nie otwieraj pokrywy częściej, niż jest to konieczne, np. w celu dodania składników. Upewnij się, że po otwarciu pokrywa została dokładnie zamknięta.
	W trakcie pracy maszyny wystąpił długi zanik zasilania.	Nie używaj tych samych składników. Zacznij od nowa.
	Zablokowane obroty mieszadła.	Sprawdź, czy mieszadła nie zablokowały ziarna itp. Wyjmij misę i sprawdź, czy wał napędowy się obraca. Jeśli problem leży gdzie indziej, odeślij urządzenie do działu obsługi klienta.
Urządzenie się nie uruchamia. Na wyświetlaczu pokazuje się HHH.	Po poprzednim pieczeniu urządzenie nie ostygło.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, wyjmij misę i pozostaw ją w temperaturze pokojowej, aż ostygnie. Następnie włóż wtyczkę i zacznij jeszcze raz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
• Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
• Wyczyść obudowę zwilżoną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych i rysujących środków czyszczących, wełny stalowej lub ściereczek do szorowania, jako że uszkodzi to urządzenie. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.
• Dokładnie osusz zewnętrzne powierzchnie urządzenia czystą, suchą ściereczką.
• Pokrywę i komorę pieczenia oczyść miękką, wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz pokrywę i komorę pieczenia czystą, suchą ściereczką.
• Misę do pieczenia chleba umyj w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz misę do pieczenia chleba czystą, suchą ściereczką.
• Jeśli mieszadło do wyrabiania jest zapchane, oczyść je za pomocą drewnianej lub plastikowej wykałaczki. Umyj mieszadło do wyrabiania w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz mieszadło do wyrabiania czystą, suchą ściereczką.
• Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych przedmiotów.
• Do czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia nie używaj środków do czyszczenia piekarników.

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

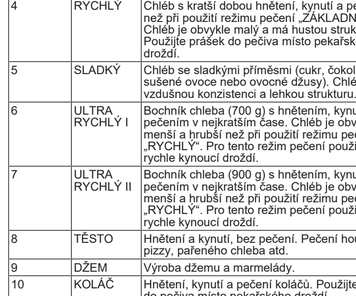
Wsparcie
Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.princesshome.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST
• Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
• Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
• Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
• Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
• Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
• Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
• Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
• Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
• Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
• Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
• Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
• Abyste předešli riziku zranění nebo požáru, nevystavujte přístroj dešti nebo vlhkosti.
• ⚠ Povrch může být během používání horký.
• Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
– kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
– Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
– V penzionech.
– Na statcích a farmách.

POPIS SOUČÁSTÍ
1. Ovládací panel
2. Víko
3. Rukojeť víka
4. Kontrolní okénko
5. Pečicí prostor
6. Forma na chléb
7. Rukojeť formy na chléb
8. Hnětací lopatka
9. Odměrka
10. Měrná lžíce
11. Háček
12. Dávkovač ingrediencí

Ovládací panel



13. Tlačítko Start/Stop
14. Tlačítko nabídky
15. Tlačítko barvy
16. Tlačítko velikosti bochníku
17. Tlačítko čas +
18. Tlačítko čas -
19. Displej
20. Indikátor režimu pečení
21. Indikátor času pečení
22. Indikátor barvy opečení
23. Indikátor velikosti bochníku

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
• Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
• Před prvním použitím tohoto spotřebiče otřete všechny odnímatelné součásti vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
• Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
• Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
• Nastavte následující režim pečení: PEČENÍ.
• Zahajte proces pečení. Spotřebič se začne zahřívat.
• Po 10 minutách vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a nechte spotřebič úplně vychladnout.
• Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.

POUŽITÍ
Nastavení režimu pečení
Režim pečení se nastavuje pomocí tlačítka nabídky. Indikátor režimu pečení zobrazuje režim pečení.
• Správné nastavení režimu pečení naleznete v tabulce níže.
• Opakovaným stisknutím tlačítka nabídky nastavte režim pečení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípne.
Poznámka: Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko nabídky pro návrat na první nastavení.

Režim pečení	Název	Použití
1	ZÁKLADNÍ	Bílý a smíšený chléb vyrobený především z pšeničné mouky nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Pro tento režim pečení použijte normální droždí.
2	FRANCOUZSKÝ	Lehký chléb vyrobený z hladké mouky. Chléb je obvykle nadýchaný a má křupavou kůrku. Tento režim pečení není vhodný pro recepty vyžadující máslo, margarín nebo mléko.
3	CELOZRNNÝ	Těžký chléb s těžkými druhy mouky, který vyžaduje delší hnětení a kynutí. Chléb má kompaktní konzistenci.
4	RYCHLÝ	Chléb s kratší dobou hnětení, kynutí a pečení než při použití režimu pečení „ZÁKLADNÍ". Chléb je obvykle malý a má hustou strukturu. Použijte prášek do pečiva místo pekařského droždí.
5	SLADKÝ	Chléb se sladkými příměsmi (cukr, čokoláda, sušené ovoce nebo ovocné džusy). Chléb má vzdušnou konzistenci a lehkou strukturu.
6	ULTRA RYCHLÝ I	Bochník chleba (700 g) s hnětením, kynutím a pečením v nejkratším čase. Chléb je obvykle menší a hrubší než při použití režimu pečení „RYCHLÝ". Pro tento režim pečení použijte rychle kynoucí droždí.
7	ULTRA RYCHLÝ II	Bochník chleba (900 g) s hnětením, kynutím a pečením v nejkratším čase. Chléb je obvykle menší a hrubší než při použití režimu pečení „RYCHLÝ". Pro tento režim pečení použijte rychle kynoucí droždí.
8	TĚSTO	Hnětení a kynutí, bez pečení. Pečení housek, pizzy, pařeného chleba atd.
9	DŽEM	Výroba džemu a marmelády.
10	KOLÁČ	Hnětení, kynutí a pečení koláčů. Použijte prášek do pečiva místo pekařského droždí.
11	SENDVIČ	Hnětení, kynutí a pečení sendvičů. Chléb má lehkou strukturu a tenkou kůrku.
12	PEČENÍ	Slouží k dopečení chleba, který je příliš světlý nebo nedostatečně upečený, bez hnětení a kynutí.
13	BEZ LEPKU*	Bezlepkové těsto je obvykle mokřejší než normální těsto. Bezlepkové těsto by se nemělo míchat nebo hníst příliš dlouho. Bezlepkové těsto se musí nechat vykynout pouze jednou a vyžaduje delší dobu pečení než normální těsto. Přidejte doplňkové ingredience k základním ingrediencím hned na začátku pečení.
14	HNĚTENÍ	Hnětení, bez kynutí a pečení.
15	JOGURT	Kynutí, bez hnětení a pečení. Dostupné časy: 6 nebo 8 hodin. Stisknutím tlačítka ČAS + nebo ČAS - vyberte čas. Stisknutím tlačítka START/ STOP potvrďte nastavení času.

* Bezlepková strava je doporučena pro osoby, které trpí celiakií a alergií na obiloviny. Bezlepková strava neobsahuje žádné ingredience odvozené od cereálií obsahujících lepek (pšenice, žito, ječmen apod.). Bezlepková strava rovněž neobsahuje žádný lepek jako potravinovou přísadu ve formě ochucovadla, stabilizátoru nebo zahušťovadla. Navíc některé bezlepkové stravy vylučují oves.

Nastavení barvy opečení
Barva opečení se nastavuje pomocí tlačítka barvy. Indikátor barvy opečení zobrazuje barvu opečení: světlá/střední/tmavá.
Poznámka: Barvu opečení nelze nastavit u těchto režimů pečení: těsto a džem.
• Opakovaným stisknutím tlačítka barvy nastavte barvu opečení.

Nastavení velikosti bochníku
• Velikost bochníku se nastavuje pomocí tlačítka velikosti bochníku. Indikátor velikosti bochníku zobrazuje velikost bochníku: 700 g / 900 g.
Poznámka: Velikost bochníku nelze nastavit u těchto režimů pečení: rychlý, těsto, džem, koláč a pečení.

Odložené pečení
• Spotřebič má funkci odloženého zapnutí (max. 13 hod.), která umožňuje naprogramovat čas, po jehož uplynutí se zahájí proces pečení.
• Pečení lze odložit stisknutím tlačítka čas + nebo čas -. Indikátor času pečení zobrazuje čas pečení.
• Před pokračováním si pozorně přečtěte níže uvedené poznámky.
• Neodkládejte čas pečení u receptů, které obsahují ingredience podléhající zkáze (vejce, sýr, čerstvé mléko apod.).
Poznámka: Proces pečení nelze odložit u těchto režimů pečení: ultra rychlý, džem a pečení.
• Stisknutím tlačítka čas + zvyšte čas o 10 minut. Držte tlačítko stisknuté pro rychlou změnu hodnoty.
• Stisknutím tlačítka čas - snižte čas o 10 minut. Držte tlačítko stisknuté pro rychlou změnu hodnoty.

Příklad:
• Aktuální čas je 19:30.
• Odložený čas dokončení je 8:00.
• Rozdíl mezi odloženým časem dokončení a aktuálním časem je 12,5 hodiny.
• Stiskněte tlačítko čas + nebo čas -, dokud indikátor času pečení nebude zobrazovat „12:30".

Zahájení a zastavení procesu pečení
• Tlačítko Start/Stop slouží k zahájení a zastavení procesu pečení.
• Když je pečení nastaveno, stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte pečení. Uslyšíte krátké pípnutí a na LCD displeji začnou blikat dvě tečky, rozsvítí se indikátor provozu a program se spustí.
• Když probíhá pečení, můžete stisknutím tlačítka Start/Stop na přibližně 2 sekundy (dokud nezazní pípnutí) zastavit proces pečení.

Tipy pro používání
• Před sestavením nebo rozebráním vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.
• Nechejte formu na chléb vychladnout, než chléb vyjmete.
• Upevněte hnětací lopatku na vřeteno dole ve formě na chléb.
• Vložte ingredience do formy na chléb v předepsaném pořadí. Obvykle je třeba nejdříve nalít vodu nebo tekutou přísadu, potom přisypat cukr, sůl a mouku a jako poslední vždy přidat droždí nebo prášek do pečiva. V případě potřeby použijte odměrku nebo měrnou lžíci pro přidání ingrediencí.
POZNÁMKA: Maximální samostatné množství mouky a droždí je 490 g a 6 g.
• Otevřete víko pomocí rukojeti víka.
• Vložte formu na chléb do spodní části prostoru pro pečení. Zajistěte formu na chléb jejím otočením ve směru hodinových ručiček.
• Zavřete víko pomocí rukojeti víka.
• Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Spotřebič jednou pípne. Displej se rozsvítí. Indikátor režimu pečení zobrazí „1". Indikátor času pečení zobrazí „3:00". Indikátor barvy opečení zobrazí „střední" barvu opečení. Indikátor velikosti bochníku zobrazí „900 g".
• Pomocí tlačítka nabídky nastavte režim pečení.
• Pomocí tlačítka barvy nastavte barvu opečení.
• Stisknutím tlačítka velikosti bochníku vyberte požadovanou velikost (700 g nebo 900 g).
• V případě potřeby odložte pečení stisknutím tlačítka čas + nebo čas -.
• Stisknutím tlačítka Start/Stop zahajte pečení.
• Pravidelně přes kontrolní okénko kontrolujte, zda se pokrm peče a zda se nepálí.
Poznámka: U následujících režimů pečení: základní, francouzský, rychlý, sladký, ultra rychlý, koláč a sendvič – před použitím vložte sušené ingredience do dávkovače ingrediencí. Ingredience budou následně automaticky přidány do chleba.
Poznámka: Během pečení může přes víko unikat pára. To je normální stav.
• Jakmile je pečení dokončeno, spotřebič desetkrát pípne, aby signalizoval konec procesu.
• Spotřebič bude udržovat pokrm teplý maximálně 60 minut.
• Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípne.
• Indikátor zapnutí/vypnutí zhasne.
Poznámka: Spotřebič nebude udržovat pokrm teplý v těchto režimech pečení: těsto, džem, hnětení, jogurt. Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípne, aby signalizoval jeho ukončení. Indikátor zapnutí/vypnutí zhasne.
• Před pokračováním si pozorně přečtěte níže uvedené poznámky.
• Použijte kuchyňské chňapky k vytažení formy na chléb z pečicího prostoru a chleba z formy na chléb. Forma na chléb a chléb jsou při používání velmi horké.
• Odjistěte formu na chléb jejím otočením proti směru hodinových ručiček. K vytažení formy na chléb z pečicího prostoru použijte rukojeť formy na chléb.
• Vytáhněte chléb z formy na chléb. V případě potřeby použijte gumovou nebo plastovou špachtli.
– Poznámka: Když hnětací lopatka zůstane ve formě na chléb, naplňte formu na chléb horkou vodou a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytažení hnětací lopatky.
– Když hnětací lopatka zůstane v chlebu, použijte háček a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytažení hnětací lopatky.
• Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Displej zhasne.
• Nechte spotřebič zcela vychladnout.

Všeobecné tipy
• Ujistěte se, že ingredience mají dobrou kvalitu a pokojovou teplotu.
• Spotřebič vždy postavte na rovný, stabilní povrch.
• Pokud je pečicí prostor stále teplý, nechte jej před použitím zcela vychladnout.
• Vložte ingredience do formy na chléb v předepsaném pořadí:
– Vložte tekuté ingredience do formy na chléb.

– Vložte malé množství mouky do formy na chléb.
– Vložte pevné ingredience do formy na chléb.
– Vložte zbývající množství mouky do formy na chléb. Ujistěte se, že všechny pevné ingredience jsou zakryty moukou.
– Na jedné straně mouku nepatrně odsaďte od kraje. Do odsazeného místa nalijte pekařské droždí nebo nasypte prášek do pečiva.
– Zajistěte, aby pekařské droždí nebo prášek do pečiva nepřišly do styku se solí nebo tekutými ingrediencemi.

- Používejte nejlépe mouku pro pečení chleba. Když použijete těžkou mouku (pšeničná mouka, žitná mouka, kukuřičná mouka apod.), chléb nakyne méně než při použití lehké mouky. Použijte správné množství mouky. V případě potřeby použijte kuchyňskou váhu k odměření množství mouky.
- Použijte správné množství pekařského droždí. Použijte sušené aktivní pekařské droždí místo prášku do pečiva. Když použijete čerstvé droždí, použijte třikrát více droždí, než kdybyste použili sušené droždí, a rozpusťte droždí v malém množství vlažné vody. Zajistěte, aby pekařské droždí nepřišlo do styku s vodou, mlékem, solí nebo cukrem.
- Použijte vlažnou vodu. Je-li to možné, použijte kohoutkovou vodu. Když používáte vejce, rozbijte je a přidejte do vody.
- Když používáte mléko, použijte čerstvé mléko nebo sušené mléko. Když používáte sušené mléko, přidejte požadované množství vody do sušeného mléka. Když chcete přidat vodu do čerstvého mléka, celkové množství mléka a vody musí být stejné jako množství předepsané v receptu.
- Když používáte cukr, použijte nejlépe bílý cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte rafinovaný cukr nebo kostkový cukr.
- Když použijete sůl, droždí rychleji nakyne a chléb bude chutnější.
- Když použijete máslo nebo olej, chléb bude měkčí a chutnější. Když používáte máslo, nakrájejte jej na kousky nebo jej nechte změknout.
- Během pečení nechte víko zavřené.
- Jakmile je pečení dokončeno, použijte kuchyňské chňapky k vytažení formy na chléb z pečicího prostoru a k vytažení chleba z formy na chléb.
- Nechejte chléb vychladnout, než jej budete krájet. Pokud chcete chléb jíst ještě teplý, doporučujeme jej nakrájet na kraječi o tloušťce 2,5 cm.
- Chléb krájejte pomocí vroubkovaného nože nebo elektrického kráječe.
- Uchovávejte chléb v hermeticky uzavřené nádobě, aby zůstal co nejdéle čerstvý (přibližně 2 dny). Pokud chléb obsahuje vejce, musí se spotřebovat v tentýž den. Pokud chléb obsahuje máslo ani olej, musí se spotřebovat v tentýž den. Neuchovávejte chléb v chladničce.
- Pokud chcete chléb uchovat v mrazáku, nejprve jej vložte do mrazicího pytlíku.

Funkce paměti
- Spotřebič je vybaven funkcí paměti. Dojde-li k přerušení napájení na dobu kratší než 10 minut, proces pečení bude následně automaticky pokračovat, aniž byste museli stisknout tlačítko Start/Stop.
- Před pokračováním si pozorně přečtěte níže uvedené poznámky.
- Pokud je výpadek napájení delší než 10 minut, funkce paměti se neaktivuje. Vytáhněte staré ingredience z formy na chléb. (Staré ingredience nepoužívejte pro žádné jiné vaření/pečení!) Vložte nové ingredience do formy na chléb. Znovu zapněte spotřebič. Pokud v době výpadku napájení těsto ještě nezačalo kynout, můžete stisknout tlačítko Start/Stop a spustit program od začátku.

Chybové zprávy
- Pokud se na displeji zobrazí „HHH“ po stisknutí tlačítka Start/Stop, teplota v pečicím prostoru je příliš vysoká. Spotřebič se nezapne, dokud se neochladí. Otevřete víko a nechte spotřebič 10–20 minut vychladnout.
- Pokud se na displeji zobrazí „LLL“ po stisknutí tlačítka Start/Stop (kromě programu pečení), teplota v pečicím prostoru je příliš nízká. Otevřete víko a nechte spotřebič 10–20 minut v klidu, aby se zahřál na pokojovou teplotu.
- Pokud se na displeji zobrazí „EE0“ po stisknutí tlačítka Start/Stop, teplotní senzor je odpojen. Nechte teplotní senzor zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Z pečicího prostoru nebo vzduchových otvorů vychází kouř.	Ingredience se přichytily k pečicímu prostoru nebo na vnější stranu pečicí nádoby.	Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a očistěte vnější stranu pečicí nádoby nebo pečicí prostor.
Chléb uprostřed klesl a ve spodní části je vlhký.	Chléb je po upečení a ukončení funkce udržování teploty ponechán v nádobě příliš dlouho.	Vyjměte chléb z pečicí nádoby před skončením funkce udržování teploty.
Chléb lze z pečicí nádoby obtížně vyjmout.	Spodní část bochníku se přichytila k hnětací lopatce.	Po upečení očistěte hnětací lopatku a hřídele. V případě potřeby naplňte pečicí nádobu na 30 minut teplou vodou. Následně bude možné hnětací lopatku snadno vyjmout a očistit.
Ingredience nejsou smíchány nebo chléb není upečen správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte vybranou nabídku a další nastavení.
	Během provozu spotřebiče bylo stisknuto tlačítko START/STOP.	Použijte nové ingredience a začněte znovu.
	Během provozu spotřebiče bylo příliš často. Otevírejte jej jen v nutných případech, jako například za účelem přidání ingrediencí. Po otevření víka se vždy ujistěte, že je řádně zavřeno.	Nikdy neotevírejte víko příliš často. Otevírejte jej jen v nutných případech, jako například za účelem přidání ingrediencí. Po otevření víka se vždy ujistěte, že je řádně zavřeno.
	Dlouhý výpadek napájení během provozu spotřebiče.	Použijte nové ingredience a začněte znovu.
	Otáčení hnětací lopatky je blokováno.	Zkontrolujte, zda není hnětací lopatka blokována zrny atd. Vyjměte pečicí nádobu a zkontrolujte, zda se pohon otáčí. V opačném případě odešlete spotřebič do zákaznického servisu.
Spotřebič se nezapne. Na displeji se zobrazuje HHH.	Spotřebič je po předchozím procesu pečení stále horký.	Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, vyjměte pečicí nádobu a nechejte ji vychladnout při pokojové teplotě. Potom zapojte zástrčku do elektrické zásuvky a začněte znovu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ponechte žehličku úplně zchladnout.
- Vnějšek čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Vnější povrch spotřebiče důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Víko a pečicí prostor vyčistěte měkkým, navlhčeným hadříkem. Víko a pečicí prostor důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Formu na chléb očistěte v mýdlové vodě. Formu na chléb důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Pokud je hnětací lopatka zanesená, očistěte ji dřevěným nebo plastovým párátkem. Hnětací lopatku očistěte v mýdlové vodě. Hnětací lopatku důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Nepoužívejte ostré předměty na čištění spotřebiče.
- Nepoužívejte čisticí trouby k čištění vnitřku spotřebiče.

PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.princesshome.eu!

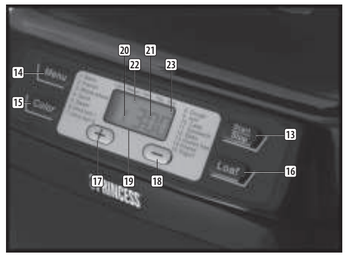
SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Aby ste predchádzali riziku požiaru, ohňa lebo šoku, nevystavujte toto zariadenie dažďu alebo vlhkosti.

- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
  – V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  – Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  – V turistických ubytovniach.
  – Na farmách.

POPIS DIELOV
1. Ovládací panel
2. Veko
3. Rukoväť veka
4. Kontrolné okienko
5. Oddiel na pečenie
6. Pekáč na chlieb
7. Rukoväť pekáča na chlieb
8. Hnetacia lopatka
9. Odmerná nádobka
10. Odmerka
11. Hák
12. Dávkovač surovín

Ovládací panel



13. Tlačidlo Start/Stop (Štart/Stop)
14. Tlačidlo Menu (Ponuka)
15. Tlačidlo Color (Farba)
16. Tlačidlo Loaf size (Veľkosť bochníka)
17. Tlačidlo Time + (Čas +)
18. Tlačidlo Time − (Čas −)
19. Displej
20. Indikátor režimu pečenia
21. Indikátor času pečenia
22. Indikátor farby prepečenia
23. Indikátor veľkosti bochníka

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Vsuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Nastavte nasledovný režim pečenia: BAKE (PEČENIE).
- Spustí proces pečenia. Spotrebič okamžite zapne ohrev.
- Po 10 minútach odpojte napájanie od zásuvky a nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.

POUŽÍVANIE
Nastavenie režimu pečenia
Režim pečenia môže byť nastavený pomocou tlačidla Menu. Indikátor režimu pečenia zobrazuje režim pečenia.
- Pre správne nastavenie režimu pečenia si pozrite tabuľku nižšie.
- Režim pečenia môže byť nastavený opakovaným stláčaním tlačidla Menu. Spotrebič zapípa po každom stlačení tlačidla.

Poznámka: Ak bolo dosiahnuté posledné nastavenie, ešte je možné nastavenie doladiť. Stlačením tlačidla Menu prejdete späť na prvé nastavenie.

Režim pečenia	Názov	Aplikácia
1	BASIC (ZÁKLADNÝ)	Biely a miešaný chlieb sa vyrába hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Pre tento režim pečenia použite normálne kvasnice.
2	FRENCH (FRANCÚZSKY)	Jemné chleby vyrábané z jemnej múky. Chlieb je obvykle nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Režim pečenia nie je vhodný v prípade receptov pečenia, kde sa vyžaduje maslo, margarín alebo mlieko.
3	WHOLE WHEAT (CELOZRNNÝ)	Ťažké chleby z ťažkých druhov múky vyžadujú dlhšiu fázu hnetenia a kysnutia. Chlieb má kompaktnú konzistenciu.
4	RÝCHLY	Hnetenie, kysnutie a pečenie chleba za kratší čas, ako pri použití režimu BASIC (ZÁKLADNÝ). Chlieb je obvykle malý a má hustú textúru. Namiesto pekárenských kvasníc použite kypriaci prášok.
5	SWEET (SLADKÝ)	Chleby so sladkými aditívami (cukor, čokoláda, suché ovocie alebo ovocné džúsy). Chlieb má nadýchanú konzistenciu a ľahkú textúru.
6	ULTRA FAST-I (ULTRA RÝCHLY I)	Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka chleba (700 g) v čo najkratšom čase. Chlieb je obvykle menší a hrubší, keď použijete režim pečenia QUICK (RÝCHLY). Pre režim pečenia použite kvasnice na rýchle kysnutie.
7	ULTRA FAST-II (ULTRA RÝCHLY II)	Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka chleba (900 g) v čo najkratšom čase. Chlieb je obvykle menší a hrubší, keď použijete režim pečenia QUICK (RÝCHLY). Pre režim pečenia použite kvasnice na rýchle kysnutie.
8	DOUGH (CESTO)	Hnetenie a kysnutie bez pečenia. Výroba sendvičov, pízze, duseného chleba atď.
9	JAM (DŽEM)	Výroba džemu a marmelády.
10	CAKE (KOLÁČ)	Hnetenie, kysnutie a pečenie koláčov. Namiesto pekárenských kvasníc použite kypriaci prášok.
11	SANDWICH (SENDVIČ)	Hnetenie, kysnutie a pečenie sendvičov. Chlieb má ľahkú textúru tenkú kôrku.
12	BAKE (PEČENIE)	Dodatočné pečenie chleba, ktorý je veľmi svetlý alebo nie je dokonale prepečený, bez hnetenia a kysnutia.
13	GLUTEN FREE (BEZ GLUTÉNU) *	Cesto bez gluténu je obvykle mokrejšie ako normálne cesto. Cesto bez gluténu nemiešajte príliš ani ho príliš nehneťte. Cesto bez gluténu sa musí len nechať vykysnúť a vyžaduje sa dlhší čas pečenia, ako u normálneho cesta. K základným ingredienciám pridajte doplňujúce ingrediencie úplne na začiatku procesu pečenia.
14	KNEAD (HNETENIE)	Hnetenie, bez kysnutia a pečenia.
15	YOGURT (JOGURT)	Kysnutie bez hnetenia a pečenia. Dostupné časy: 6 hodín alebo 8 hodín. Na voľbu času stlačte tlačidlo Time + (Čas +) alebo Time − (Čas −). Stlačením tlačidla Start/Stop (Štart/Stop) nastavíte čas.

* Bezgluténová diéta sa odporúča pre osoby, ktoré trpia celiakiou (enteropatiou na gluténe) a alergiou na pšenicu. Bezgluténová diéta je úplne bez ingrediencií odvodených z cereálií, ktoré obsahujú glutény (pšenica, raž, jačmeň, atď.). Bezgluténová diéta je tiež úplne bez gluténu, ako prísady do potravín vo forme príchutí, stabilizačných alebo zahusťovacích prísad. Okrem toho niektoré bezgluténové diéty vylučujú ovos.

Nastavenie farby prepečenia
Farbu prepečenia je možné nastaviť pomocou tlačidla Color (Farba). Indikátor farby prepečenia zobrazuje farbu prepečenia: Light (Svetlá)/ Medium (Stredne tmavá)/Dark (Tmavá).
Poznámka: Farbu prepečenia nie je možné nastaviť v nasledovných režimoch pečenia: DOUGH (CESTO) a JAM (DŽEM).
- Farba prepečenia môže byť nastavená opakovaným stlačením tlačidla Color (Farba).

Nastavenie veľkosti bochníka
- Veľkosť bochníka je možné nastaviť pomocou tlačidla Loaf size (Veľkosť bochníka). Indikátor veľkosti bochníka zobrazuje veľkosť bochníka: 700 g/900 g.

Poznámka: Veľkosť bochníka je možné nastaviť len v nasledovných režimoch pečenia: QUICK (RÝCHLY), DOUGH (CESTO), JAM (DŽEM), CAKE (KOLÁČ) a BAKE (PEČENIE).

Oneskorenie procesu pečenia
- Zariadenie má funkciu odloženého štartu (max. 13 hodín), čo umožňuje naprogramovanie času pred spustením procesu pečenia.
- Proces pečenia je možné odložiť pomocou tlačidla Time + (Čas +) a Time − (Čas −). Indikátor režimu pečenia zobrazuje čas pečenia.
- Pred pokračovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
- Nepoužívajte odložený štart pečenia pri receptoch s ingredienciami, ktoré podliehajú skaze (vajcia, syr, čerstvé mlieko, atď.).

Poznámka: Proces pečenia nie je možné odložiť v nasledovných režimoch pečenia: ULTRA FAST (ULTRA RÝCHLY), JAM (DŽEM) a BAKE (PEČENIE).
- Stláčaním tlačidla Time + (Čas +) predĺžite čas o 10 minút. Aby sa tento proces urýchlil, držte tlačidlo stlačené.
- Stláčaním tlačidla Time − (Čas −) skrátite čas o 10 minút. Aby sa tento proces urýchlil, držte tlačidlo stlačené.

Príklad:
- Aktuálny čas je 19:30.
- Čas odloženého dokončenia je 8:00.
- Rozdiel medzi odloženým dokončením a aktuálnym časom je 12,5 hodín.
- Stláčajte tlačidlo Time + (Čas +) alebo Time − (Čas −) dovtedy, pokiaľ indikátor času pečenia nezobrazí „12:30“.

Spustenie a zastavenie procesu pečenia
- Tlačidlo Start/Stop (Štart/Stop) sa musí použiť na spustenie a zastavenie procesu pečenia.
- Ak je proces pečenia nastavený, spustíte ho stlačením tlačidla Start/ Stop (Štart/Stop). Ozve sa krátky zvukový signál a na LCD začnú blikať dve bodky. Rozsvieti sa pracovné svetlo a spustí sa program.
- Ak proces pečenia beží, na zastavenie procesu podržte stlačené tlačidlo Start/Stop (Štart/Stop) dovtedy, kým sa neozvú zvuky pípnutia (asi 2 sekundy).

Tipy týkajúce sa použitia
- Pred montážou alebo demontážou vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky a počkajte, kým zariadenie nevychladne.
- Pred vytiahnutím chleba nechajte pekáč na chlieb vychladnúť.
- Hnetaciu lopatku namontujte na vreteno na spodnej strane pekáča na chlieb.
- Ingrediencie vložte do pekáča na chlieb v požadovanom poradí. Ako prvé by mali zvyčajne byť ingrediencie ako voda alebo iné kvapaliny. Následne pridajte cukor, soľ a múku. Ako posledné vždy pridajte kvasnice alebo kypriaci prášok. Ak je to potrebné, pri pridávaní ingrediencií použite odmernú nádobku alebo odmerku.

POZNÁMKA: Maximálne množstvo múky je 490 g a kvasníc 6 g.
- Pomocou rukoväti veka otvorte veko.
- Do spodného oddielu na pečenie vložte pekáč na chlieb. Pekáč na chlieb zaistite otočením v smere hodinových ručičiek.
- Pomocou rukoväti veka zatvorte veko.
- Napájací kábel pripojte do elektrickej zásuvky. Spotrebič zapípa. Displej sa rozsvieti. Indikátor režimu pečenia zobrazí „1“. Indikátor režimu pečenia zobrazí „3:00“. Indikátor farby prepečenia indikuje „Medium (Stredne tmavá)“. Indikátor veľkosti bochníka indikuje „900 g“.
- Tlačidlom Menu (Ponuka) nastavte režim pečenia.
- Tlačidlom Color (Farba) nastavte farbu prepečenia.
- Tlačidlom Loaf size (veľkosť bochníka) vyberte požadovanú veľkosť (700 g alebo 900 g).
- Ak je to potrebné, tlačidlom Time + (Čas +) alebo Time − (Čas −) odložte proces pečenia.
- Proces spustíte tlačidlom Start/Stop (Štart/Stop).
- Pravidelne nazerajte do kontrolného okienka na kontrolu, či sa potraviny pečú a aby ste mali istotu, že sa nepripália.

Poznámka: V režimoch pečenia Basic (Základný), French (Francúzsky), Quick (Rýchly), Sweet (Sladký), Ultra fast (Ultra rýchly), Cake (Koláč) a Sandwich (Sendvič) vložte pred operáciou sušené suroviny do dávkovača surovín, ktorý ich automaticky rozdelí podľa typu chleba.
Poznámka: Počas procesu pečenia môže cez veko unikať para. Je to normálne.
- Ak je proces dokončený, ozve sa pípnutie, ktoré bude informovať o skončení procesu.
- Zariadenie bude udržiavať pokrm teplý maximálne 60 minút.
- Ozve sa pípnutie, ktoré označuje koniec procesu.
- Indikátor On/Off (Zap./Vyp.) zhasne.

Poznámka: Zariadenie nebude udržiavať pokrm teplý v nasledovných režimoch pečenia: DOUGH (CESTO), JAM (DŽEM), KNEAD (HNETENIE), YOGURT (JOGURT). Ak je proces dokončený, ozve sa pípnutie, ktoré bude informovať o skončení procesu. Indikátor On/Off (Zap./Vyp.) zhasne.
- Pred pokračovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
- Pri vyberaní pekáča na chlieb z oddielu na pečenie a chleba z pekáča na chlieb používajte rukavice odolné voči teplu. Pekáč na chlieb a chlieb samotný môžu byť počas používania veľmi horúce.
- Pekáč na chlieb odistíte otočením oproti smeru hodinových ručičiek. Vyberte pekáč na chlieb z oddielu na pečenie pomocou rukoväte pekáča na chlieb.
- Vyberte chlieb z pekáča na chlieb. Ak je to potrebné, použite gumovú alebo plastovú lopatku.
  – Poznámka: Ak hnetacia lopatka zostane v pekáči na chlieb, naplňte pekáč na chlieb horúcou vodou a hnetaciu lopatku vyberte. Na vyberanie hnetacej lopatky nepoužívajte ostré ani kovové predmety.
  – Ak hnetacia lopatka zostane v chlebe, použite hák a hnetaciu lopatku vyberte. Na vyberanie hnetacej lopatky nepoužívajte ostré ani kovové predmety.
- Napájací kábel vytiahnite z elektrickej zásuvky. Displej zhasne.
- Spotrebič nechajte úplne vychladnúť.

Všeobecné tipy
- Ubezpečte sa, či sú ingrediencie dobrej kvality a majú izbovú teplotu.
- Spotrebič postavte na pevný a rovný povrch.
- Ak je oddiel na pečenie stále teplý, nechajte ho pred použitím úplne vychladnúť.
- Ingrediencie vložte do pekáča na chlieb v požadovanom poradí:
  – Do pekáča na chlieb nalejte kvapalné ingrediencie.
  – Do pekáča na chlieb nasypte malé množstvo múky.
  – Do pekáča na chlieb vložte pevné ingrediencie.
  – Do pekáča na chlieb nasypte zvyšnú múku. Skontrolujte, či sú všetky pevné ingrediencie pokryté múkou.
  – Na jednej strane s múkou urobte malú jamku. Do jamky dajte pekárenské kvasnice alebo kypriaci prášok.
  – Dávajte pozor, aby pekárenské kvasnice alebo kypriaci prášok neprišli do kontaktu so soľou ani kvapalnými ingredienciami.
- Odporúčame použiť múku na prípravu chleba. Ak použijete ťažkú múku (pšeničnú múku, ražnú múku, kukuričnú múku atď.), chlieb vykysne menej, ako keď použijete ľahkú múku. Použite správne množstvo múky. Ak je to potrebné, na určenie množstva múky použite kuchynské váhy.
- Použite správne množstvo pekárenských kvasníc. Namiesto kypriaceho prášku použite sušené aktívne pekárenské kvasnice. Ak používate čerstvé kvasnice, použite trikrát viac kvasníc, ako keď používate sušené kvasnice. Rozpustite ich v malom množstve vlažnej vody. Dávajte pozor, aby pekárenské kvasnice neprišli do kontaktu s vodou, mliekom, soľou ani cukrom.
- Použite vlažnú vodu. Ak je to možné, použite vodu z vodovodu. Ak používate vajcia, rozbite ich a pridajte do vody.
- Ak používate mlieko, použite čerstvé mlieko alebo mlieko v prášku. Ak používate práškové mlieko, pridajte doň požadované množstvo vody. Ak chcete do čerstvého mlieka pridať vodu, celkové množstvo mlieka alebo vody sa musí rovnať požadovanému množstvu podľa receptu.
- Ak používate cukor, prednostne použite biely cukor, hnedý cukor alebo med. Nepoužívajte rafinovaný ani kockový cukor.
- Ak používate soľ, kvasinky budú kvasiť lepšie a chlieb bude chutnejší.
- Ak používate maslo alebo olej, chlieb bude mäkší a chutnejší. Ak používate maslo, narežte ho na kúsky alebo ho nechajte zmäknúť.
- Počas procesu pečenia nechajte veko zatvorené.
- Pri vyberaní pekáča na chlieb z oddielu na pečenie a chleba z pekáča na chlieb po skončení pečenia používajte rukavice odolné voči teplu.
- Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť. Ak chcete chlieb zjesť, kým je ešte teplý, odporúčame ho nakrájať na plátky hrúbky 2,5 cm.
- Na krájanie chleba na plátky použite zúbkovaný alebo elektrický nôž.
- Aby sa chlieb udržal čerstvý čo najdlhšie (približne 2 dni), skladujte ho v hermeticky uzavretej nádobe. Ak chlieb obsahuje vajcia, musí sa konzumovať v ten istý deň. Ak chlieb neobsahuje ani maslo ani olej, musí sa skonzumovať v ten istý deň. Chlieb neskladujte v chladničke.
- Ak chcete chlieb skladovať v mrazničke, pred vložením do mrazničky ho dajte do vrecúška určeného na zmrazovanie.

Funkcia pamäte
- Zariadenie je vybavené funkciou pamäte. Ak je napájanie prerušené, proces pečenia bude automaticky pokračovať po 10 minútach, dokonca bez stlačenia tlačidla Start/Stop (Štart/Stop).
- Pred pokračovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
- Ak je napájanie prerušené na viac ako 10 minút, funkcia pamäte nebude fungovať. Z pekáča na chlieb vyberte staré ingrediencie. (Nepoužívajte staré ingrediencie na iné účely týkajúce sa pečenia!) Do pekáča na chlieb vložte nové ingrediencie. Zariadenie reštartujte. Ak pri prerušení napájania cez deň nebolo vo fáze kysnutia, môžete stlačiť tlačidlo Start/Stop (Štart/Stop) a pokračovať v programe od začiatku.

Chybové správy
- Ak sa na displeji po stlačení tlačidla Start/Stop (Štart/Stop) zobrazí „HHH“, teplota v oddiele na pečenie je príliš vysoká. Zariadenie nebude pracovať, kým nevychladne. Otvorte veko a zariadenie nechajte 10 – 20 minút vychladnúť.
- Ak sa na displeji po stlačení tlačidla Start/Stop (Štart/Stop) (s výnimkou programu pečenia) zobrazí „LLL“, teplota v oddiele na pečenie je príliš nízka. Otvorte veko a zariadenie tak nechajte 10 – 20 minút, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- Ak sa na displeji po stlačení tlačidla Start/Stop (Štart/Stop) zobrazí „EE0“, teplotný snímač je odpojený. Nechajte teplotný snímač skontrolovať autorizovanému servisnému zástupcovi.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Z oddielu na pečenie alebo z prieduchov vychádza dym.	Ingrediencie sa prilepili k oddielu na pečenie alebo na vonkajšiu stranu pekáča na pečenie.	Vytiahnite napájací kábel a vyčistite vonkajšiu stranu pekáča na pečenie alebo oddielu na pečenie.
Chlieb v strede spľasne a na spodnej strane je vlhký.	Po pečení a zohrievaní zostal chlieb príliš dlho v pekáči.	Chlieb vytiahnite z pekáča na pečenie ešte pred skončením funkcie zohrievania.
Chlieb sa ťažko vyťahuje z pekáča na pečenie.	Spodná strana bochníka sa prilepila k hnetacej lopatke.	Po pečení vyčistite hnetaciu lopatku a tyčky. Ak je to potrebné, do pekáča na pečenie nalejte na 30 minút teplú vodu. Hnetacia lopatka sa potom bude dať ľahko vybrať a vyčistiť.
Ingrediencie sa nezmiešali alebo chlieb sa neupiekol správne.	Nesprávne nastavenie programu.	Skontrolujte vybranú ponuku a ďalšie nastavenia.
	Dotkli ste sa tlačidla Start/Stop (Štart/Stop), keď bolo zariadenie v prevádzke.	Ingrediencie zlikvidujte a začnite odznova.
	Počas prevádzky zariadenia bolo veko niekoľkokrát otvorené.	Veko neotvárajte príliš často, pokiaľ to nie je potrebné (napr. treba pridať ingrediencie). Skontrolujte, či bolo veko po otvorení dôkladne zatvorené.
	Dlhý výpadok elektriny, keď bolo zariadenie v prevádzke.	Ingrediencie zlikvidujte a začnite odznova.
	Došlo k zaseknutiu hnetacej lopatky.	Skontrolujte, či hnetacia lopatka nie je zablokovaná zrnom alebo inou prísadou. Vytiahnite pekáč na pečenie a skontrolujte, či sa pohon otáča. Ak nie, spotrebič odovzdajte do servisu.
Spotrebič sa nespustí. Na displeji sa zobrazuje HHH.	Po skončení pečenia je spotrebič stále horúci.	Napájací kábel vytiahnite z elektrickej zásuvky, vyberte pekáč na pečenie a nechajte ho vychladnúť pri izbovej teplote. Napájací kábel pripojte do elektrickej zásuvky a začnite odznova.

ČISTENIE A ÚDRŽBA
- Vždy odpojte spotrebič a nechajte ho úplne vychladnúť pred čistením.
- Vonkajší povrch očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte tvrdé, drsné a hrubé a abrazívne čistiace prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na čistenie riadu, ktoré poškodzujú zariadenie. Nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Vonkajší povrch zariadenia dokonale vysušte jemnou, suchou utierkou.
- Vyčistite veko a oddiel na pečenie mäkkou, suchou utierkou. Dokonale vyčistite veko a oddiel na pečenie čistou, suchou utierkou.
- Nádobu na chlieb vyčistite mydlovou vodou. Nádobu na chlieb dokonale vysušte čistou, suchou utierkou.
- Ak je hnetacia lopatka upchaná, vyčistite ju dreveným alebo plastovým špáradlom. Hnetaciu lopatku vyčistite mydlovou vodou. Hnetaciu lopatku dokonale vysušte čistou, suchou utierkou.
- Nepoužívajte ostré predmety na vyčistenie zariadenia.
- Nepoužívajte prípravky na čistenie rúry na vyčistenie vnútra zariadenia.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.princesshome.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током, запрещается подвергать данное устройство воздействию дождя или влаги.

- Во время использования поверхность может нагреваться.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
  – Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
  – Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
  – Условия типа B&B.
  – Фермерские дома.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ
1. Панель управления
2. Крышка
3. Рукоятка крышки
4. Смотровое стекло
5. Отделение для выпечки
6. Форма для хлеба
7. Рукоятка формы для хлеба
8. Лопатка для замеса
9. Мерный стакан
10. Мерная ложка
11. Крюк

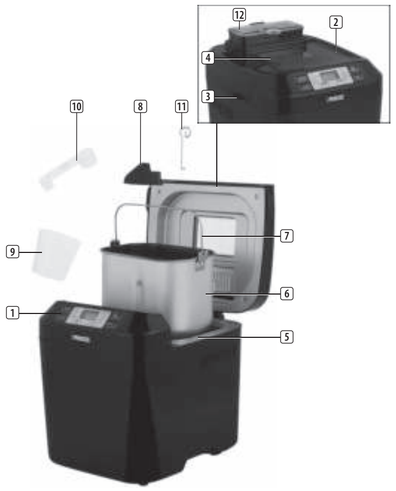
PRINCESS®

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
RU Руководство по эксплуатации

Automatic Bread Maker

01.152010.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ

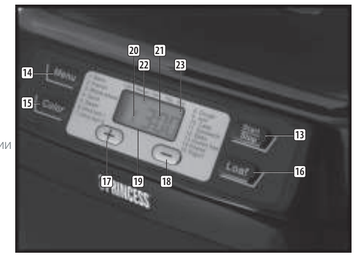


IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

12. Устройство подачи ингредиентов

Панель управления



13. Кнопка запуска/остановки
14. Кнопка меню
15. Кнопка выбора цвета
16. Кнопка размера буханки
17. Кнопка увеличения времени (+)
18. Кнопка уменьшения времени (–)
19. Дисплей
20. Индикатор режима выпечки
21. Индикатор времени выпечки
22. Индикатор цвета корочки
23. Индикатор размера буханки

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите наклейки, защитную пленку или пластик с устройства.
- Перед первым применением устройства протрите все съемные компоненты влажной тканью. Не используйте абразивные изделия.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафах и для использования под открытым небом.
- Подключите кабель питания к розетке.
- Задайте режим выпечки BAKE (ВЫПЕЧКА).
- Запустите процесс выпечки. Устройство начнет нагреваться.
- Через десять минуты выньте вилку кабеля питания из сетевой розетки и дайте устройству полностью остыть.
- При первом включении устройства появится некарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выбор режима выпечки
Режим выпечки можно выбрать с помощью кнопки меню. Выбранный режим отображается с помощью индикатора.
- Определите необходимый режим выпечки по следующей таблице.
- Нажмите кнопку меню несколько раз, чтобы выбрать режим выпечки. При каждом нажатии устройство издает звуковой сигнал.

Примечание. При достижении последнего режима можно вернуться к началу выбора. Для этого нажмите кнопку меню.

Режим выпечки	Название	Применение
1	BASIC (БАЗОВЫЙ)	Хлеб плотной консистенции из пшеничной или ржаной муки. Для выпечки используются обычные дрожжи.
2	FRENCH (ФРАНЦУЗСКИЙ)	Хлеб воздушной структуры с хрустящей корочкой, приготовленный из мелкой муки. Этот режим не подходит для рецептов с использованием масла, маргарина или молока.
3	WHOLE WHEAT (ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ)	Хлеб плотной консистенции из муки грубого помола, из пшеничной или ржаной муки.
4	QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	Замес, подъем и выпечка в более короткое время, чем в режиме BASIC. Хлеб получается небольшим и менее мягким. Вместо дрожжей используется разрыхлитель.
5	SWEET (СЛАДКИЙ ХЛЕБ)	Хлеб со сладкими ингредиентами (сахар, шоколад, сухофрукты или сок). Хлеб получается с воздушной структурой.
6	ULTRA-FAST-I (СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 1)	Замес, подъем и выпечка буханки хлеба (700 г) в кратчайшее время. Хлеб получается небольшим и менее мягким, чем в режиме QUICK. Для выпечки используются быстродействующие дрожжи.
7	ULTRA-FAST-II (СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 2)	Замес, подъем и выпечка буханки хлеба (900 г) в кратчайшее время. Хлеб получается небольшим и менее мягким, чем в режиме QUICK. Для выпечки используются быстродействующие дрожжи.
8	DOUGH (ТЕСТО)	Замес и подъем теста без выпечки. Подходит для приготовления рулетов, пиццы, хлеба на пару.
9	JAM (ДЖЕМ)	Для приготовления варенья и джема.
10	CAKE (ПИРОГ)	Замес, подъем и выпечка пирогов. Вместо дрожжей используется разрыхлитель.
11	SANDWICH (СЭНДВИЧ)	Замес, подъем и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой.
12	BAKE (ВЫПЕЧКА)	Выпечка без замеса и подъема для дополнительной выпечки слишком легкого или непропеченного хлеба.
13	GLUTEN FREE (БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ) *	Безглютеновое тесто обычно более влажное, чем обычное тесто. Безглютеновое тесто нельзя слишком много мешать. Тесто должно подняться только один раз и требует более долгого времени выпечки, чем обычное. Дополнительные ингредиенты следует добавлять в самом начале процесса выпечки.
14	KNEAD (ЗАМЕС)	Замес теста без подъема и выпечки.
15	YOGURT (ЙОГУРТ)	Подъем без замеса и выпечки. Доступное время: 6 или 8 часов. Нажмите кнопку увеличения (+) или уменьшения времени (–), чтобы выбрать время. Нажмите кнопку пуска/остановки START/STOP, чтобы задать выбранное время.

* Безглютеновая диета рекомендована для людей, страдающих целиакией (глютеновой энтеропатией) или аллергией на пшеницу. Безглютеновая диета подразумевает отсутствие в рационе ингредиентов, полученных из содержащих глютен злаков (пшеницы, ржи, ячменя и др). Она также исключает глютен в качестве пищевой добавки, например вкусовой добавки, стабилизатора или загустителя. Кроме того, в некоторых безглютеновых диетах исключен овес.

Выбор цвета корочки
Цвет корочки можно выбрать с помощью кнопки цвета. Цвет корочки отображается на индикаторе: светлая, средняя, темная.
Примечание. Цвет корочки нельзя задать для следующих режимов выпечки: «Тесто», «Джем».
- Нажмите кнопку цвета несколько раз, чтобы выбрать цвет корочки.

Выбор размера буханки
- Размер буханки можно выбрать с помощью кнопки размера. Индикатор размера буханки показывает одно из выбранных значений: 700 или 900 г.

Примечание. Размер буханки можно задать только для следующих режимов выпечки: «Быстрая выпечка», «Тесто», «Джем», «Пирог» и «Выпечка».

Отложенная выпечка
- В устройстве предусмотрена функция отложенной выпечки, которая позволяет настроить время до начала выпечки (до 13 часов).
- Настроить задержку можно, нажав кнопку увеличения (+) или уменьшения времени (–). Выбранное время отображается с помощью индикатора.
- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- Не настраивайте задержку для рецептов со скоропортящимися ингредиентами (яйца, сыр, свежее молоко и т.д.).

Примечание. Задержку выпечки нельзя задать для следующих режимов: «Сверхбыстрая выпечка», «Джем», «Выпечка».
- Нажмите кнопку увеличения времени +, чтобы увеличить время на 10 минут. Чтобы ускорить процесс изменения, нажмите и удерживайте кнопку.
- Нажмите кнопку уменьшения времени (–), чтобы уменьшить время на 10 минут. Чтобы ускорить процесс изменения, нажмите и удерживайте кнопку.

Пример:
- Сейчас 19:30.
- Время завершения отложенной выпечки — 08:00.
- Разница между текущем временем и временем завершения составляет 12,5 часов.
- Нажимайте кнопку увеличения (+) или уменьшения времени (–) до тех пор, пока на индикаторе времени не отобразится 12:30.

Запуск и остановка выпечки
- Для запуска и остановки выпечки используйте кнопку запуска/остановки.
- Если параметры выпечки заданы, запустите ее с помощью кнопки запуска/остановки. Устройство издаст звуковой сигнал и на дисплее начнут мигать две точки. После этого начнет светиться индикатор работы и программа запустится.
- Если выпечка находится в процессе, вы можете остановить ее, с помощью кнопки запуска/остановки. Для этого нажмите и удерживайте ее до звукового сигнала.

Рекомендации по использованию
- Перед сборкой и разборкой отключите прибор, отсоединив вилку от сетевой розетки, и дождитесь, пока прибор остынет.
- Перед тем, как вытаскивать хлеб из формы, дождитесь ее остывания.
- Установите лопатку для замеса на шпиндель на дне формы для хлеба.
- Поместите ингредиенты в форму в следующем порядке: сначала воду или другую жидкость, потом сахар, соль и муку. Всегда добавляйте дрожжи или разрыхлитель последними. При необходимости воспользуйтесь мерным стаканом или мерной ложкой.

ПРИМЕЧАНИЕ. Максимальное количество муки и дрожжей составляет 490 г и 6 г соответственно.
- Откройте крышку с помощью рукоятки.
- Установите форму для хлеба на дно отделения для выпечки. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке.
- Закройте крышку с помощью рукоятки.
- Вставьте вилку шнура питания в сетевую розетку. Устройство издаст звуковой сигнал. Включится дисплей. На индикаторе отобразится режим выпечки 1. На индикаторе времени выпечки отобразится 3:00. На индикаторе цвета корочки отобразится «medium» (средняя). На индикаторе размера буханки «900g» (900 г).
- Задайте режим выпечки с помощью кнопки меню.
- Выберите цвет корочки с помощью кнопки цвета.
- Выберите желаемый размер буханки с помощью кнопки размера (700 г. или 900 г.)
- При необходимости настройте задержку, нажав кнопку увеличения (+) или уменьшения времени (–).
- Запустите процесс выпечки с помощью кнопки запуска/остановки.
- Не забывайте регулярно проверять состояние продукта через смотровое стекло, чтобы он не подгорел.

Примечание: Для режимов выпечки «Базовый», «Французский», «Быстрая выпечка», «Сладкий хлеб», «Сверхбыстрая выпечка» и «Сэндвич» перед началом выпечки поместите сухие ингредиенты в устройство подачи ингредиентов, и оно равномерно распределит их в процессе выпечки.
Примечание. Во время выпечки из крышки может выходить пар. Это не является неисправностью.
- По завершении процесса устройство издаст десять звуковых сигналов.
- Устройство будет поддерживать температуру пищи до 60 минут.
- По завершении процесса устройство издаст звуковой сигнал.
- Индикатор включения/выключения погаснет.

Примечание. Поддержание температуры недоступно в следующих режимах: «Тесто», «Джем», «Замес» и «Йогурт». По завершении процесса устройство издаст звуковой сигнал. Индикатор включения/выключения погаснет.
- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- При вынимании формы для хлеба из отделения для выпечки, а также при вынимании хлеба из формы пользуйтесь прихватками. Форма для хлеба и хлеб очень сильно нагреваются при работе устройства.
- Снимите форму для хлеба, повернув ее по часовой стрелке. Вытащите форму для хлеба из отделения для выпечки, удерживая ее за рукоятку.
- Вытащите хлеб из формы. При необходимости используйте силиконовую или пластиковую лопатку.
  - Примечание. Если лопатка для замеса осталась в форме для хлеба, вы можете вытащить ее, наполнив форму горячей водой. Не пытайтесь вытащить лопатку с помощью острых или металлических предметов.
  - Если лопатка для замеса осталась в хлебе, вытащите ее с помощью крюка. Не пытайтесь вытащить лопатку с помощью острых или металлических предметов.
- Выньте вилку шнура питания из сетевой розетки. Дисплей выключится.
- Дождитесь полного остывания устройства.

Общие рекомендации
- Используйте качественные ингредиенты комнатной температуры.
- Поместите устройство на устойчивую и ровную поверхность.
- Если отделение для выпечки еще теплое, дайте ему полностью остыть перед использованием.
- Поместите ингредиенты в форму в следующем порядке:
  - Поместите жидкие ингредиенты в форму для хлеба;
  - поместите в форму немного муки;
  - поместите в форму твердые ингредиенты;
  - поместите в форму оставшуюся муку (мука должна покрывать все твердые ингредиенты);
  - сделайте небольшое углубление в муке и насыпьте в него дрожжи или разрыхлитель;
  - разрыхлитель и дрожжи не должны соприкасаться с солью или жидкими ингредиентами.
- Предпочтительно использовать хлебопекарную муку. При использовании муки грубого помола (пшеничной, ржаной, кукурузной и др.) хлеб поднимается меньше, чем при использовании муки мелкого помола. Используйте правильное количество муки. При необходимости отмеряйте муку на весах.
- Используйте правильное количество дрожжей. Вместо разрыхлителя используйте сухие активные дрожжи. Используйте в три раза больше свежих дрожжей, чем сухих дрожжей. Растворяйте дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Дрожжи не должны соприкасаться с водой, молоком, солью или сахаром.
- Используйте теплую воду. При возможности вода должна быть водопроводной. Если вы добавляете яйца, разбейте их и добавьте к воде.
- Если вы добавляете молоко, используйте свежее или сухое молоко. При использовании сухого молока добавьте к нему необходимое количество воды. При разбавлении свежего молока водой не превышайте количество молока и воды, указанное в рецепте.
- При добавлении сахара используйте белый или коричневый сахар или мед. Не используйте рафинад или кусковой сахар.
- Добавьте соль, чтобы дрожжи лучше поднимались и вкус хлеба был более выраженным.
- Добавьте сливочное или растительное масло, чтобы хлеб был мягче и его вкус был более выраженным. При использовании сливочного масла разрежьте его на небольшие куски или дождитесь, пока масло размягчится.
- Не открывайте крышку во время выпечки.
- По завершении выпечки пользуйтесь прихватками, вынимая форму для хлеба из отделения для выпечки, а также вынимая хлеб из формы.
- Дайте хлебу остыть перед тем, как разрезать его. Горячий хлеб рекомендуется разрезать на куски толщиной 2,5 см.
- Нарезайте хлеб зазубренным или электрическим ножом.
- Храните хлеб в герметичном контейнере, чтобы сохранить его свежесть (его можно хранить около 2 дней). Хлеб, приготовленный с использованием яиц, следует употребить в тот же день. Хлеб, приготовленный без использования сливочного или растительного масла, также следует употребить в тот же день. Не храните хлеб в холодильнике.
- Хлеб можно хранить в морозильной камере, положив его в специальный пакет.

Функция памяти
- Устройство оснащено функцией памяти. Если питание прервано, выпечка автоматически продолжится через 10 минут без необходимости повторного запуска с помощью кнопки запуска/остановки.
- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- Если питание отсутствует более 10 минут, функция памяти не сработает. Вытащите имеющиеся ингредиенты из формы для хлеба. Не используйте их повторно. Поместите в форму новые ингредиенты. Запустите устройство еще раз. Если тесто не начало подниматься до того, как питание было прервано, программу выпечки можно перезапустить с самого начала, нажав кнопку запуска/остановки.

Сообщения об ошибках
- Если после нажатия кнопки запуска/остановки на экране отображается текст HHH, температура отделения для выпечки слишком высокая. Устройство не начнет работать, пока отделение не остынет. Откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10–20 минут.
- Если после нажатия кнопки запуска/остановки (кроме режима «Выпечка») на экране отображается текст LLL, температура отделения для выпечки слишком низкая. Откройте крышку и дайте устройству достичь комнатной температуры в течение 10–20 минут.
- Если после нажатия кнопки запуска/остановки на экране отображается текст EE0, датчик температуры не подключен. Вызовите уполномоченного специалиста по ремонту, чтобы проверить датчик.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Решение
Из отделения для выпечки или отверстий для выхода воздуха идет дым.	Ингредиенты прилипли к отделению для выпечки или ко внешней стороне формы для выпечки.	Отключите прибор от сети и очистите внешнюю сторону формы или отделения для выпечки.
Хлеб опадает в середине и становится влажным на дне.	Это происходит, если хлеб надолго оставить в форме после выпечки или подогрева.	Достаньте хлеб из формы после окончания подогрева.
Хлеб сложно достать из формы.	Нижняя часть хлеба приклеивается к месильной лопасти.	Очистите месильную лопасть после выпечки. При необходимости залейте форму для выпечки теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого вытащите и очистите месильную лопасть.
Ингредиенты не смешиваются или хлеб выпекается неправильно.	Неправильная настройка программы.	Проверьте заданные настройки.
	Кнопка запуска/остановки была задета во время работы устройства.	Не используйте ингредиенты повторно.
	Устройство часто открывалось во время его работы.	Открывайте устройство только если это необходимо, например, чтобы добавить ингредиенты. После этого убедитесь, что крышка плотно закрыта.
	Устройство было надолго отключено от питания во время его работы.	Не используйте ингредиенты повторно.
	Месильная лопасть не вращается.	Убедитесь, что месильная лопасть не блокируется зернами или чем-то подобным. Достаньте форму для выпечки и убедитесь, что привод вращается. Если он не вращается, обратитесь в службу клиентской поддержки.
Устройство не включается. На дисплее отображается надпись HHH.	Устройство еще не остыло после предыдущей выпечки.	Отключите прибор, вытащите форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. После этого подключите прибор к сети и снова попробуйте включить устройство.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда отключайте устройство из сети электропитания и ждите, пока оно остынет, перед очисткой.
- Очистите внешнюю сторону устройства с помощью влажной ткани. Во избежание повреждения устройства, запрещается использовать жесткие или абразивные чистящие средства, металлические мочалки или абразивную губку. Не погружайте в воду или другую жидкость.
- Насухо протрите устройство снаружи чистой сухой тканью.
- Протрите крышку и отделение для выпечки мягкой влажной тканью. Насухо протрите крышку и отделение для выпечки чистой сухой тканью.
- Вымойте форму для хлеба в воде с мылом. Насухо протрите форму для хлеба чистой сухой тканью.
- Если лопатка для замеса забита, очистите ее с помощью деревянной или пластиковой зубочистки. Вымойте лопатку для замеса в воде с мылом. Насухо протрите лопатку чистой сухой тканью.
- Не используйте для очистки устройства острые предметы.
- Не используйте чистящие средства для очистки внутренней части устройства.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.princesshome.eu!